



elgourmet.com



elgourmet.com



58 - DIC 2009

CAPITAL FEDERAL Y GBA \$ 12,000
REC. INT. \$ 0,30 CHILE \$ 2,400
REC. \$ 500 REG. I, II, XI, XII

ISSN: 1668-8988



58 - DIC 2009

CAPITAL FEDERAL Y GBA \$ 12,000
REC. INT. \$ 0,30 CHILE \$ 2,400
REC. \$ 500 REG. I, II, XI, XII

ISSN: 1668-8988



NO PIERDAS EL PRESENTISMO HOGAREÑO.

Nuevas
LAY'S RESTÓ



DISFRUTÁ VOLVER A CASA.

CONTENIDOS

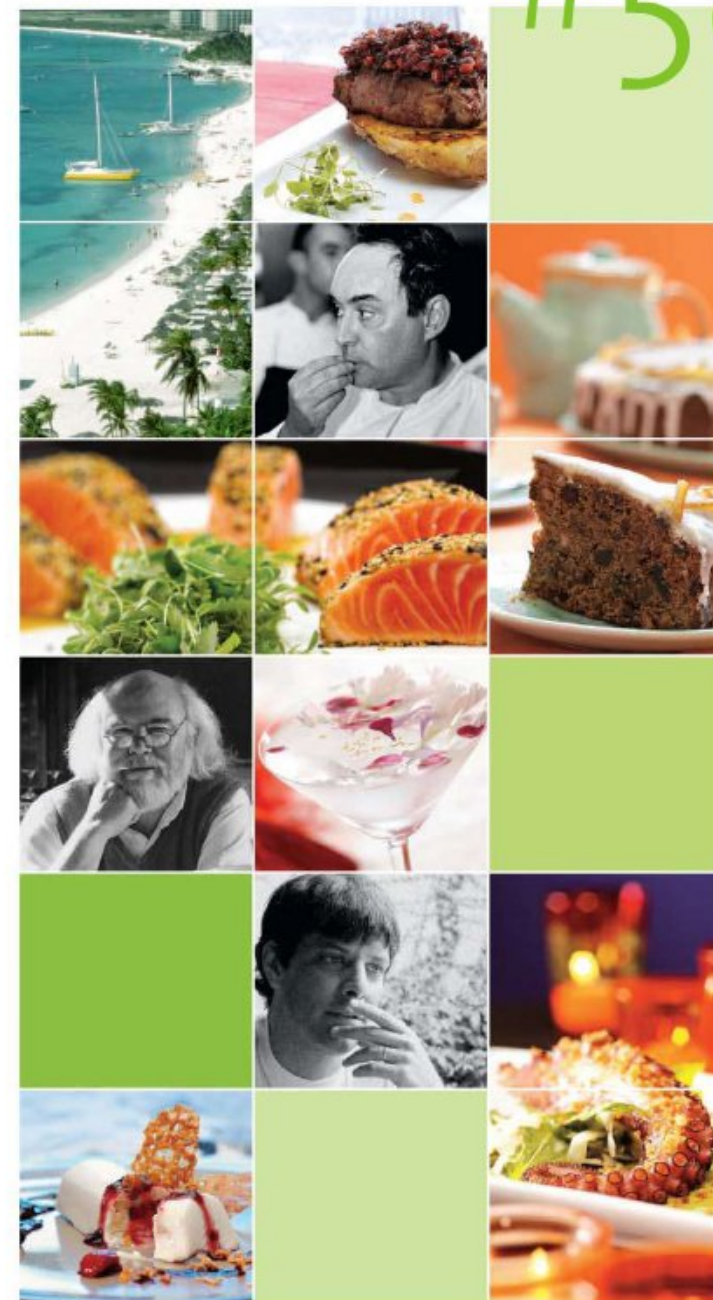
- 18 gastronautas**
qué piensan sobre lo que comen y beben los grandes personajes que brillaron en estas páginas.
- 46 chín chín**
mucho antes de brindar y despedir la década, hay que elegir con qué burbujas hacerlo. Guía de espumantes.
- 52 recetas de oro**
lo mejor, lo más puro y refinado de estos cinco años en un extracto con preparaciones coleccionables. Un compendio para el recuerdo.
- 107 grandes viajes**
desayunamos en Vietnam, almorzamos en Marruecos y merendamos en Aruba.
- 120 dulces regalos**
atención golosos: esto es una fiesta. Presentamos una selección demoledora con las mejores recetas dulces que se hayan visto nunca. ¡Buen apetito!

Foto de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía. Producción de Rodrigo González Garillo. Cubtería de Plata Lappas. Fileteado por Alfredo Genovese.



G elgourmet.com

#58



PUBLISHERS | Lucas Jinkis + Diego Allami
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz

EDITOR GENERAL | Facundo Di Genova
DIRECTOR DE ARTE | Sebastián Delucchi
DISEÑO & DIAGRAMACIÓN | Alejandro López Mella
EDICIÓN REGIONAL | Alejandro Gorenstein
COORDINACIÓN EDITORIAL | Sebastián Prats
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
RETOQUE FOTOGRÁFICO | Mariana Oliva Gerli
JEFE DE PUBLICIDAD | Pablo Barone
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando y Nicolás Pompilio
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti

COLABORADORES
REDACCIÓN | Verónica Ocivik, Fabián Couto,
Cecilia Escola, Bernabela Sugasti, Alejo Luna y Diego Oscar Ramos
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno
ILUSTRADORES | Damián Zain, Alma Larroca, Majo Cerezo
PRODUCTORES | Rodrigo González Garillo, Marcela Sorondo, Sonia Mc Gough
CORRECCIÓN | Nicolás Bal

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupog.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupog.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRIMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

 **REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY**
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

 **REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA**
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33. Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

 **REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO**
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

 **REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR**
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Últimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador.
Tel.: 00593 2 2267 992

 **REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA**
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520,
Chuafo. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

 **Asociación Argentina
de Editores de Revistas**

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

auditado por  **IVC**
INSTITUTO VINCENSO
DE CERTIFICACIONES



lectores@revista-elgourmet.com

NACIÓ EN FRANCIA. MUMM ES MUMM.



ELEGANTE Y AUTÉNTICO, ES LA PERFECTA COMBINACIÓN ENTRE LA HERENCIA FRANCESA
CON LA FUERZA Y PASIÓN DEL TERROIR ARGENTINO.

WWW.MUMM.COM.AR

Maison Mumm
FONDÉE EN 1827

Bill Gates no tenía razón



POR LUCAS JINKIS
DIRECTOR GENERAL / GRUPO Q

Las revistas son el mejor reflejo de las preocupaciones estéticas y socioculturales de una época, es por eso que trascienden en el tiempo, porque a través de su diseño, sus artículos y sus fotografías se transforman en un espejo de la época, de su look, de sus ideologías y valores.

Bill Gates había pronosticado que para el año 2000 el papel ya no iba a existir. Se equivocó: el papel y la tinta hoy gozan de una excelente salud. El gráfico es el medio con el que uno puede tener una relación afectiva y sensual: tocar el papel, oler la tinta, sentir las fotos, generan un vínculo emocional y permiten planificar, por ejemplo, una colección para la biblioteca de la casa. Es por eso que las revistas son tan especiales.

El negocio de las publicaciones hoy es un misterio. Mientras que la televisión, la radio e Internet son canales de comunicación gratuitos instalados en los hogares, la gráfica es el único medio en el que el consumidor tiene que imponerse, porque no es gratis y porque no se queda cómodamente en nuestros hogares; vive en la calle, en los kioscos de diarios y revistas, y para acceder a él, el lector tiene que detener su vertiginoso andar, hacer contacto con el canillita, elegir su publicación favorita y llevársela a su casa. Esa conexión, en medio de tanta velocidad, es algo mágico. Por eso elegimos ser editores.

Creamos y lanzamos la revista *elgourmet.com* en diciembre de 2004, hace exactamente

5 años, y para nosotros, editores de la pluma y el papel, fue un desafío enorme dejar impresos los valores y el espíritu de una marca que se había amplificado como líder en su segmento por la pantalla chica y por Internet a lo largo de toda América Latina.

Más de 6000 páginas impresas en 57 números mensuales consecutivos, ediciones locales en más de diez países y cerca de 1200 recetas publicadas son parte del legado que la revista *elgourmet.com* deja en la cultura gastronómica de América en estos 5 años de vida.

Ésta es la última edición que nuestra editorial publica. Nos habíamos comprometido a crearla, a posicionarla y a hacerla crecer durante estos 5 años. Hoy ya tiene vida por sí misma.

Estamos orgullosos y agradecidos por haber sido elegidos para esta gran travesía. Y como en los grandes recitales de rock, cuando una banda finaliza una etapa, nosotros también tocamos nuestros grandes éxitos en este número, que es de colección: recopilamos parte de las mejores entrevistas, recetas y artículos que se han publicado como un homenaje al talento gastronómico que ha pasado por estas páginas.

Nuestro compromiso es con los lectores, y si pudimos acompañar sus gustos e incidir positivamente en su calidad de vida durante estos últimos 5 años, este viaje ha sido pagado.

Gracias...

la buena mesa en primera plana

LAS TAPAS DE *ELGOURMET.COM* HAN MARCADO UN ESTILO PROPIO: CONCEPTOS, INNOVACIÓN, ARTE Y ESTILO APLICADOS A LOS PLACERES DE LA MESA Y EL BUEN VIVIR. ELEGIMOS SEIS DE LAS PORTADAS MÁS EMBLEMÁTICAS PARA ENMARCARLAS EN NUESTRA MEMORIA.



#1.- Poco ruido, muchas nueces

La foto era tan simple que generó polémica. No era sofisticada ni compleja, no tenía brillo, no mostraba un plato para un bon vivant... La idea fue transmitir que con unas pocas frutas secas se puede disfrutar de la vida si el espíritu acompaña. Menos es más. Agotadísima y de colección.



#4.- ¿Una cebolla? ¡Eso no es gourmet!

Dedicada a nuestras abuelas y a los que formaron la gastronomía de nuestro país: italianos, españoles, franceses, rusos... Hablamos de nuestras raíces y elegimos una cebolla para ilustrar la tapa. Dolly Irigoyen nos aleccionó: no es una raíz, es un tubérculo. Nos tomamos una licencia...



#18.- La fábrica de chocolate

Podríamos hacer un libro con nuestros cinco números dedicados al chocolate. En esta tapa hay movimiento, la textura es un permanente fluir, la boca se hace agua. Narda Lepes, directora creativa de la revista, nos advertía: "Vamos a tener que reimprimir". Tenía razón. La edición se agotó una y otra vez.



#19.- ¡+*/@\$/+*%!

La cocina de los comics, de Mafalda a Garfield. Para el día del niño le pedimos a Quino que ilustre la apertura de la nota central: nos regaló una Mafalda junto a su peor enemigo: la sopa. Un lujo.



#27.- Warhol

Mundo tomate, planeta Bloody Mary. La cocina italiana no sería nada sin tomate, las pastas quedarían rengas, la pizza no sería pizza. El producto originario de América, que ha conquistado el mundo entero, fotografiado magistralmente por Eduardo Torres es una pieza para colgarla en un museo de arte moderno.



#58.- Fileteados porteños

Nuestra última portada. Nos sentamos a la mesa para disfrutar del talento que ha pasado por estas páginas: grandes chefs, fotógrafos, creativos y artistas, una degustación de talento. Convocamos a Alfredo Genovese, el más reconocido fileteador del país, para que imprima su arte en un plato chato, bien argentino.

> NOVEDADES

+ | Nieto rosado

"Su leve paso por barricas de madera de Acacia intensifica los aromas primarios del Malbec, preserva sus notas frutales y aporta notas florales de tilo y azahar", explicó Roberto González, enólogo de Nieto Senetiner, acerca de su flamante Malbec Rosé Nouveau 2009, un rosado elaborado a base de Malbec y criado en barricas de Acacia. Partida limitada de 9000 botellas. Precio sugerido al público: \$ 31,90.



+ | Coca milenaria

Epika, la nueva bebida de Coca-Cola es una combinación de sabores de frutas y extractos de hierbas naturales. Tres son las variedades vinculadas a culturas milenarias: "Relax griego", "Pureza india" y "Vitalidad oriental".



+ | café loco

Da Vinci Gourmet desembarca en la Argentina y propone el consumo de café frío o saborizado. Dicen que la clave para obtener el mejor sabor es prepararlo doble y colocarlo en una jarra con abundante hielo. Hicimos la prueba. ¡está buenol centraldecafe.com

LIBROS | Dolli en su cocina

Dolli Irigoyen en su cocina. La colección, es el primer libro de la cocinera que brilló en las páginas de esta revista. Incluye 3 DVD con menús pensados para cocinar en diferentes ocasiones: cocina a la hora de la siesta, cóctel con zapatillas de punta, día de campo y noche de película, entre otras. dolliirigoyen.com



KNORR | pizza e pasta

Knorr relanza las salsas tomatadas en sus variedades Pomarola Tradicional, Pizza, Portuguesa, Filetto, Napolitana y Bolognesa. No necesitan conservantes, aseguran, gracias a su proceso de envasado y a la estructura de su novedoso empaque.



+ | destino incierto

Fin de año. Difícil conseguir la botella para el brindis. Tiene que ser algo especial. El destino puede ser incierto, o no: en Av. Entre Ríos 144, Capital (43721267, destino-incierto@speedy.com.ar), se consiguen vinos imposibles y licores y destilados incunables, además de tés, mermeladas y chocolates. Para agendar.

+ | mundo Bianchi

No hace falta que las revistas *Wine spectator*, *Wine & spirits* y *Wine enthusiast* destaquen, como lo hicieron, las cualidades del Malbec de Casa Bianchi. Basta probarlo.



+ | barilocheense

Desde Rapa Nui, la marca de chocolates artesanales de la tradicional familia Fenoglio, nos enviaron una de sus nuevas latas de colección con imágenes de Bariloche. Una delicia.

Gran pirata: dicen que Capitán Morgan es la marca de ron más pedida en los bares de los Estados Unidos. Combina los mejores rones del Caribe junto con una mezcla secreta de especias que permite lograr un perfil de aromas y sabores muy destacable. Ya en el país.



+ | la canasta del año

Valenti, que acaba de recibir el Premio Mercurio de la Asociación Argentina de Marketing, lanzó la canasta "Mamma mia" para estas fiestas. Contiene Fontina Val d'Aosta, Parmesano Grana y Lomo Munich. valenticorporate.com.ar



+ | el vino de Máxima

Salentein lanzó un vino elaborado exclusivamente para los festejos de su 10° aniversario. Se trata del Salentein Decenio Malbec 2008, una partida limitada de 3650 unidades presentada en botella Magnum. Casi tan bueno como el que bebieron Máxima y Guillermo de Holanda.

puntajes

las dificultades de las recetas son:

- fácil
- ● anímese
- ● ● algo complicada
- ● ● ● difícil
- ● ● ● ● si le sale, sáquele una foto y envíela.



Biodinámico, de la Bodega y Estancia Colomé, nos acercaron su Torrontés 2009, muy rico. Con sushi va muy bien.

lectores@revista-elgourmet.com

> NOVEDADES



+ | sigue volando

Las Perdices Reserva Pinot Noir cosecha 2008 está elaborado con uvas provenientes de viñedos de Luján de Cuyo, con un año de crianza en barricas de roble francés. Interesante caldo.

+ | qué cafetera

Para esta Navidad Geo Bazar tiene a la venta una cafetera y una batidora supermodernas de diseño exclusivo y con tecnología innovadora. designrecoleta.com.ar



Campari eligió a Milán como escenario para la edición 2010 de su calendario edición limitada. Olga Kurylenko, una de las chicas Bond, es la protagonista de 16 tomas, junto con la célebre botella de Campari y sus inconfundibles cócteles.



+ | dulce vinagre

Domenico Ranieri presenta una versión renovada de su aceto balsámico que ahora es levemente más dulce, con mayor concentración, equilibrio y redondez.



+ | vinazo

Bodega Alfredo Roca lanzó al mercado su nueva línea de vinos llamada Dedicación Personal, compuesta por cuatro variedades. Rico vino.



+ | Gancia de bolsillo

Gancia fabricó One, una bebida alcohólica sabor limón con pequeñas burbujas. Se trata de una botella de 265 ml para llevar a la playa, tomar en las discotecas o en las terrazas de pubs y bares.



No solo las personas tienen carácter.



Un Scotch intenso y con personalidad excepcional.

Prueba un ángulo diferente. **GRANT'S.**

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

> NOVEDADES



NUEVA LÍNEA | haaaay helado helado

Vasalissa Chocolatier desarrolla su nueva línea de helados llamada Vasalissa Glaces et Sorbets, que combina la más fina selección de sus ingredientes y un proceso de elaboración artesanal. vasalissa.com



+ | la cena del año

El Hotel Madero festejará Año Nuevo con una fiesta temática basada en los deseos que como seres humanos o sociedad compartimos para nuestro futuro. Eso dicen. El Chef Ejecutivo, Steven Jung, planificó un menú especial para recibir el 2010. Reservas: 57767752.



La casa de electrodomésticos para el hogar Las Malvinas cuenta con una línea exclusiva de frigoríficos, congeladores y lavavajillas electrónico en su local del Buenos Aires Design. Nivel Mall, local 29. designrecoleta.com.ar



DISFRUTÁ NUESTRA NUEVA GENERACIÓN DE VARIETALES.

Si hay algo de lo que puede estar orgulloso Don Valentín, el fundador de Casa Bianchi, es que su legado y sus enseñanzas continúan en la familia como el primer día. Prueba de ello son los Variedades Bianchi. En sus variedades: Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay y Torrontés, son fruto de las nuevas generaciones de nuestra Casa. Vinos jóvenes, frescos y espontáneos, que saben mantener nuestra tradición, renovándola y fortaleciéndola con nuevas ideas y nuevos sueños.

En Casa Bianchi, el cariño, el cuidado y la pasión de la familia se ve reflejado en cada uno de los procesos de elaboración de sus vinos.



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

> NOVEDADES



+ | a por el tinto

Luego de su exquisito blanco, Bodegas La Rosa produjo CXV Tinto, cosecha 2007. Este nuevo blend ensambla 50% de Malbec, 30% de Cabernet Sauvignon, 8% de Syrah y 12% de Tannat. Está bueno.



Segunda temporada de El Hueso, el restaurante que la diseñadora de modas Gaba y su marido, Zappa, abrieron el verano pasado en Oceanía del Polonio. Cocina simple que maravilla por sus sabores originales, con lo que hay mano: camarones de Valizas y cangrejos uruguayos. El lugar es un sueño. Entre La Pedrera y Cabo Polonio. Km 255,5, ruta 10, Rocha. Uruguay. Too598 4705516/00598 99819979.

+ | almuerzo deseado

El director de Turismo de Puerto Deseado (Santa Cruz), Jorge Bernard, estuvo en Buenos Aires para difundir las veleidades de su ciudad ante el inicio de la temporada alta. El chef Guillermo Busquiazio deleitó a los invitados con una degustación de pescados típicos de la zona combinados en succulentos platos. El crab cake de centolla maravilló a los presentes.



CERVEZA | llevá el barril

Ya está a la venta en supermercados y vinotecas el Keg 5L, un original barril de Heineken que contiene cinco litros de cerveza tirada, muy práctico de operar y fácil de transportar. Importado de Holanda, se consigue desde \$ 70. heineken.com.ar



REGALOS | un libro bebible

El primer tratado de alcoholología del Cono Sur, titulado *El barman científico*, acaba de ser reeditado por la Colección ciencia que ladra de la editorial Siglo XXI. Se trata una investigación interdisciplinaria sobre el origen y la evolución de las bebidas alcohólicas —vino, Fernet y chicha incluidos. Con un lenguaje llano y macanudo, pero sin simplificar conceptos decididamente fundamentales, el libro fue incorporado este año como bibliografía en colegios secundarios. Buen regalo para el verano. ¡Leer con moderación!



exquisitos son los dos nuevos blends reservados de Bodegas Nieto Senetiner: Cabernet Sauvignon-Shiraz y Malbec-Petit Verdot. Para guardar o regalar. Muy buenos.



+ | Couto al óleo

Fabián Couto, amigo de la casa, especialista en vinos, *manager* rockero, acaba de estrenar su columna sobre gastronomía en el blog de la Guía Óleo.



+ | abrió Benihana

Fundado en Manhattan en 1964, Benihana es hoy una cadena multinacional con más de cien restaurantes especializados en sushi y cocina de mar, y acaba de abrir sus puertas en Alto Palermo. Gibo Gatsuo es el Regional Sushi Chef. La especialidad: cocina en vivo a la plancha de acero, mejor conocida como Teppanyaki. Benihana Alto Palermo: Coronel Díaz y Arenales. benihana.com.ar

1 en U.S.A.



Importador: Colavita Argentina S.A.
Tel: 011-4778 - 0272.
Mail: COLAVITA-LFAILONI@arnet.com.ar
www.frenchs.com

verano mágico

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO
FOOD & STYLING POR MARCELA SORONDO
PRODUCCIÓN DE RODRIGO GONZÁLEZ GARILLO

granita de tomates, naranjas y duraznos

Ingredientes

100 g de azúcar
150 cc de agua
5 tomates medianos
8 duraznos sin carozo
2 naranjas peladas a vivo

Procedimiento

Hierva el azúcar con el agua durante 3 minutos hasta obtener un almibar. Deje enfriar por 1 hora. Coloque los tomates, los duraznos y las naranjas en la juguera (al ser el tubo de alimentación extragrande no hace falta cortar las frutas y verduras). Extraiga el jugo y mezcle 500 cc del mismo con el almibar y colóquelo en una fuente plana en el freezer entre 2 y 3 horas para que esté parcialmente congelado. Raspe y mezcle con un tenedor para formar los cristales. Vuelva a colocarlo en el freezer y repita esta operación 2 ó 3 veces. Cuando esté bien congelado, tome porciones con una cuchara y sirva en copas o bols. Decore con hojas de menta.

yogur helado de peras, damascos, frutos rojos y limón con frutillas

Ingredientes

100 g de azúcar
100 cc de agua
500 g de frutillas
1 limón pelado a vivo
4 peras
250 g de damascos descaroizados
250 g de yogur entero de vainilla

Procedimiento

Hierva el azúcar con el agua durante 3 minutos, deje enfriar. Separe 16 frutillas y coloque el resto en la juguera junto con el limón, las peras y los damascos. Extraiga el jugo. Mida 500 cc del jugo obtenido, mezcle con el almibar y agregue al yogur. Coloque en una fuente algo profunda en el freezer, deje durante 30 minutos. A partir de allí, mezcle la preparación con un batidor de alambre cada 15 minutos, y lleve la preparación al freezer nuevamente. Repita la operación hasta que esté helado y cremoso. Sirva con las frutillas.

JUGUERA PHILIPS HR 1658

Admite frutas y verduras enteras sin necesidad de cortarlas ni pelarlas. Extrae hasta la última gota, conservando las propiedades de los alimentos. Jarra con tapa y capacidad para 1,25 l. 650 W de potencia, selector de 2 velocidades. Piezas lavables en lavavajilla. Incluye recetario con las mejores combinaciones de frutas y verduras.





> REPORTAJES DE ORO

Gastronautas

TENTEMPÍE DE OPINIONES: DE PERGOLINI A BOURDAIN,
QUÉ PIENSAN SOBRE LO QUE BEBEN Y COMEN LOS GRANDES
PERSONAJES QUE BRILLARON EN ESTAS PÁGINAS.

ENTREVISTAS POR DOLLI IRIGOYEN, MARÍA DE MICHELIS,
LAURA LITVIN, LUIS GÜERRE, CECILIA ESCOLA Y VERÓNICA OCIVIK.
FOTOS DE JAVIER PICERNO, EDUARDO TORRES, FERNANDO GUTIÉRREZ,
EUGENIO MAZZINGHI, IVANA Salfity, SANTIAGO CIUFFO Y LUIS SENS.
COPYRIGHT ARCHIVO GENERAL GRUPO Q



Joan Manuel Serrat

la felicidad del poeta

Recuerdo la niñez como la época de la luz, del descubrimiento. Tenía unos padres fantásticos y humildes, buenos, generosos, cariñosos, entregados a su familia. De ellos aprendí lo mejor que puedo tener yo ahora. Luego, en la vida, la felicidad me ha ido salpicando, soltando migajas. Las he ido a pillar al aire, a aprovecharlas. Estoy muy agradecido a la vida, pero el tiempo de la luz, del verano, de la fruta, es el tiempo de la infancia y está asociado al olor del durazno maduro, de pulpa perfumada. Ese aroma resume para mí la felicidad.

“Recién a los 30 años, cuando pude comprarlo y probé nuevas comidas, comencé a entrar en el disfrute y la selección de vinos. Fue pura curiosidad”.

Mario Pergolini

rockero sentimental



“Creo que si alguien te cocina es porque te quiere. Y pienso que cocinar todos los días es un acto de amor que la mayoría de las mujeres ya no puede hacer como antes”.

Yo extraño el olor a comida de las casas. Ahora, por las que me muevo no tienen olor a comida porque las madres no están en las casas y los chicos, tampoco. La gente se fue de las casas, supongo que porque todo se volvió más violento. Mi mamá me esperaba con la comida. Volví de bailar a las siete de

la mañana y ella estaba en la cocina, con un mate. ¿Los domingos? Antes, los viejos eran los que aglutinaban, pero se fueron muriendo. Ahí sí que no importaba si te habías acostado a las siete de la mañana, porque había que ir a lo de los abuelos.

Jorge Lanata

crítica de la cocina

Si estoy más de diez días en un lugar, me armo un microclima y voy siempre a los mismos lados. Busco un restaurante que me guste y me escudo ahí. Viví cerca del Sofitel Arroyo, iba porque me gusta el lugar. La primera vez que fui, se me apareció el chef (Thierry Pszonka, hoy Olivier Falchi) y me dijo: "Le

agradezco mucho lo que usted hace por la Argentina". Yo pensé que estaba loco. Me pidió que le firmara un libro. Y aunque me encanta, voy poco porque insisten en invitarme y yo odio esos abusos. Nunca uso canjes de nada porque me da vergüenza. La primera vez acepto una invitación, pero después quiero pagar.



"Cuanta más poesía lea un arquitecto, mejor será la casa que construya; cuanta más literatura lea un médico, mejor va a operar y, seguramente, un cocinero que lea a Baudelaire cocinará mejor que uno que no lo haga".

EN EL ASIENTO DE ADELANTE SIEMPRE VIAJA UNA ESTRELLA DE HOLLYWOOD.

Vuele directo a
New York en nuestro 777
con pantallas individuales
en cada asiento,
en todas las clases.
Vuele con más
entretenimiento,
más espacio y más confort
en la única aerolínea
que cubre, diariamente,
Buenos Aires-New York en 777.



Sabemos por qué vuela **American Airlines**

AA.com

Norma Aleandro

prehistoria del sashimi

No puedo engordar. Tengo que estar muy liviana para hacer lo que hago. Y cuatro o cinco horas antes de cada función no puedo comer nada. Almuerzo en casa, en general un pescado a la plancha con verduras. Y el pescado del día lo compramos en un mercado chino. Después

de la función como con mi marido. Cualquier cosa, no hablo de cantidades exorbitantes, pero no me pongo límites. Puede ser un restaurante japonés, uno chino o uno indio. Si hablo de bebidas para celebrar, prefiero los vinos o el champán. Me gustan secos.



“En los setenta fui a Japón y me enfrenté por primera vez con el pescado crudo. El sushiman me enseñó a usar los palitos y a probar las salsas. Y desde entonces me enamoré del sushi”.

An advertisement for Nieto Senetiner champagne. The image shows a bottle of champagne being poured into a flute glass. The bottle's label is clearly visible, showing the brand name and 'CHAMPANA BRUT NATURE'. The glass is filled with sparkling champagne. The background is a soft, light color with some decorative swirls.

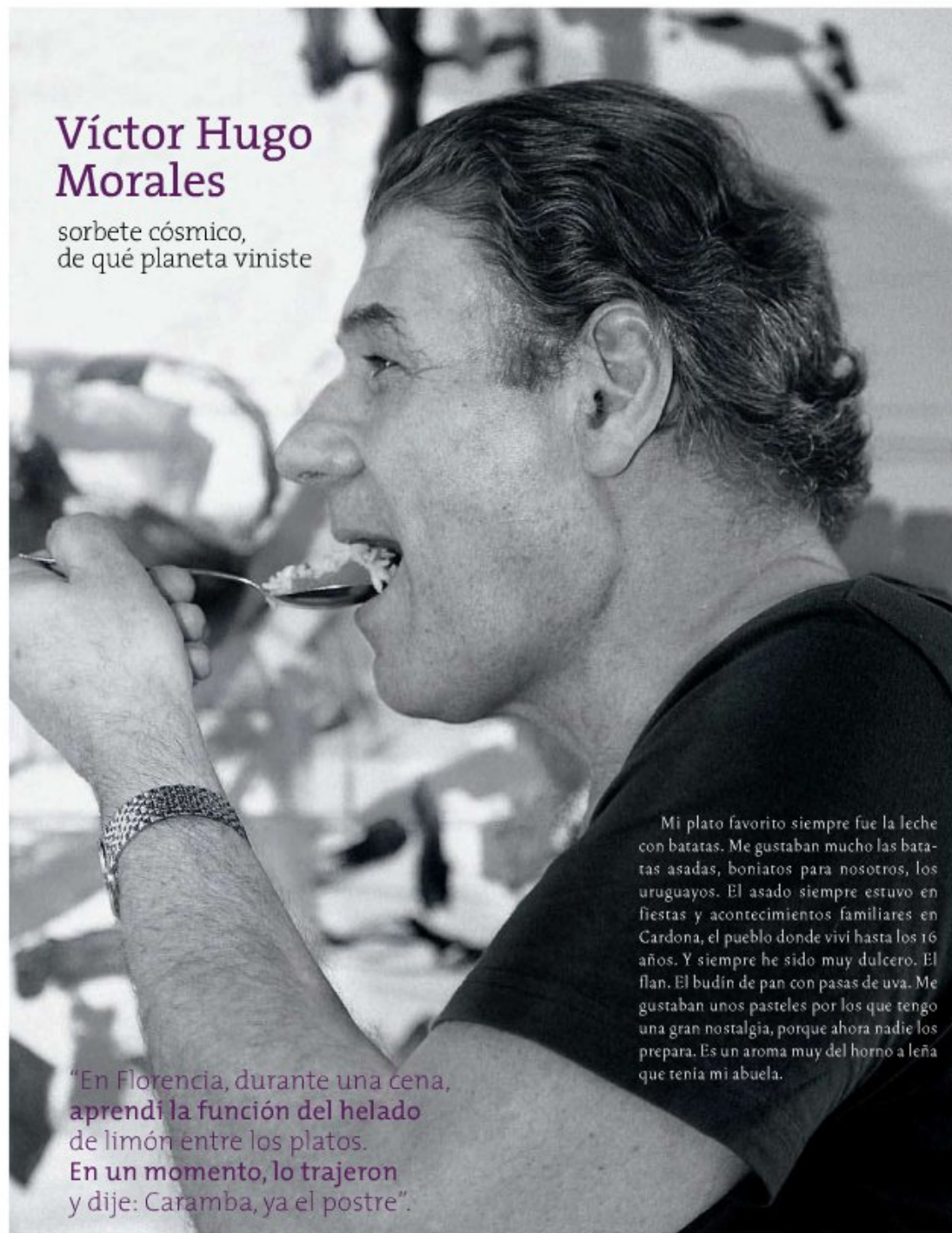
BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

En la vida, cambiar es lo que te da la oportunidad de superarte.

BODEGAS
NIETO SENETINER
DESDE 1888

Víctor Hugo Morales

sorbete cósmico,
de qué planeta viniste



Mi plato favorito siempre fue la leche con batatas. Me gustaban mucho las batatas asadas, boniatos para nosotros, los uruguayos. El asado siempre estuvo en fiestas y acontecimientos familiares en Cardona, el pueblo donde viví hasta los 16 años. Y siempre he sido muy dulcero. El flan. El budín de pan con pasas de uva. Me gustaban unos pasteles por los que tengo una gran nostalgia, porque ahora nadie los prepara. Es un aroma muy del horno a leña que tenía mi abuela.

"En Florencia, durante una cena, aprendí la función del helado de limón entre los platos. En un momento, lo trajeron y dije: Caramba, ya el postre".

DESCUBRI EL MUNDO SANTA JULIA

PUBLICITARIA



WWW.FAMILIAZUCCARDI.COM

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Lalo Mir

una birra por favor

Me animo a probar comidas en puestos callejeros, sobre todo si son cocidas. A veces uno le tiene un poco de temor a lo crudo, por lo que sabemos sobre las bacterias... Al cocido no le hago asco. Uno entra a un mercado, empieza a comer y no sabe dónde termina. Y nunca falta el que te invita a comer a su casa, como me pasó en Colombia. Al final fui a la casa de la mamá de un desconocido, y me pregunté: ¿qué estoy haciendo? Fue maravilloso.

"Tomo poco vino y mucha cerveza, pero es por un tema de alcohol: yo bebo mucho socialmente, no puedo parar de tomar, y cuando tomo vino me emborracho. Cuando tomo cerveza, no".

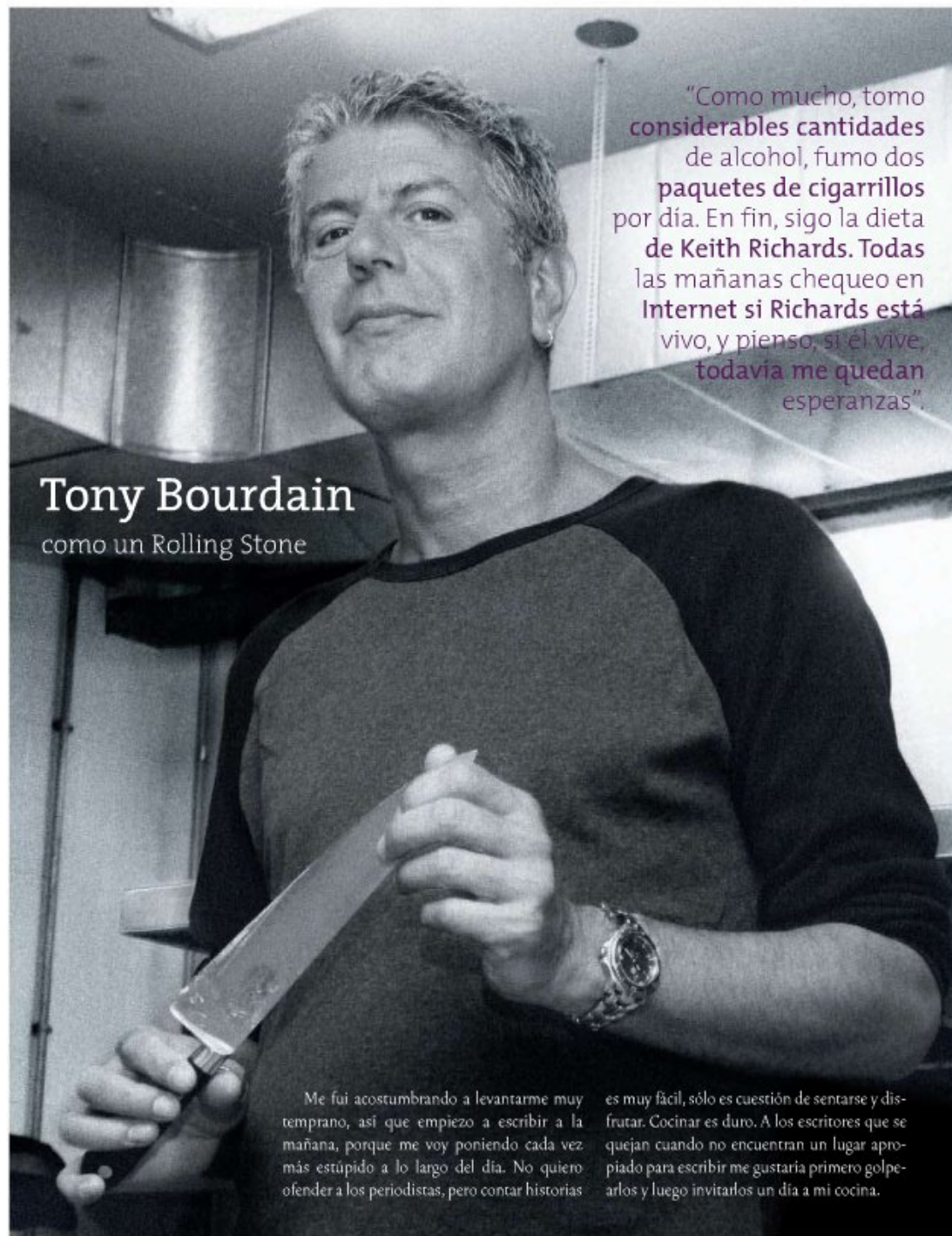
China Zorrilla

tallarines con parmesano

Nosotros vivíamos en esas casas de antes, gigantescas, con mis abuelos, sus cuatro hijos, y sus mujeres y sus chicos. La cocinera era una gallega divina. En el almuerzo había sopa, dos platos y postre. Y de tarde, a las cinco, se tomaba el té con torta, scones y demás. Nadie se privaba de nada. Comían tres veces lo que come

uno hoy. Desde entonces, mi mayor recuerdo son las pastas. Tengo una amor instantáneo por ellas. Pero no cualquier pasta. Tallarines con buen queso, o manteca. Si no, confío en las ricas salsas que me eligen. Pero hasta hoy, si estoy llegando a París, voy a un restaurante y pido tallarines.

"Yo no me cuido con las comidas, soy una disfrutadora de la vida. No tengo que estar comiendo con Jack Nicholson en Maxim's para ser feliz. ¿Sabés cómo quiero que sea el Cielo? Igual a la Tierra, pero sin las cosas malas".



Tony Bourdain

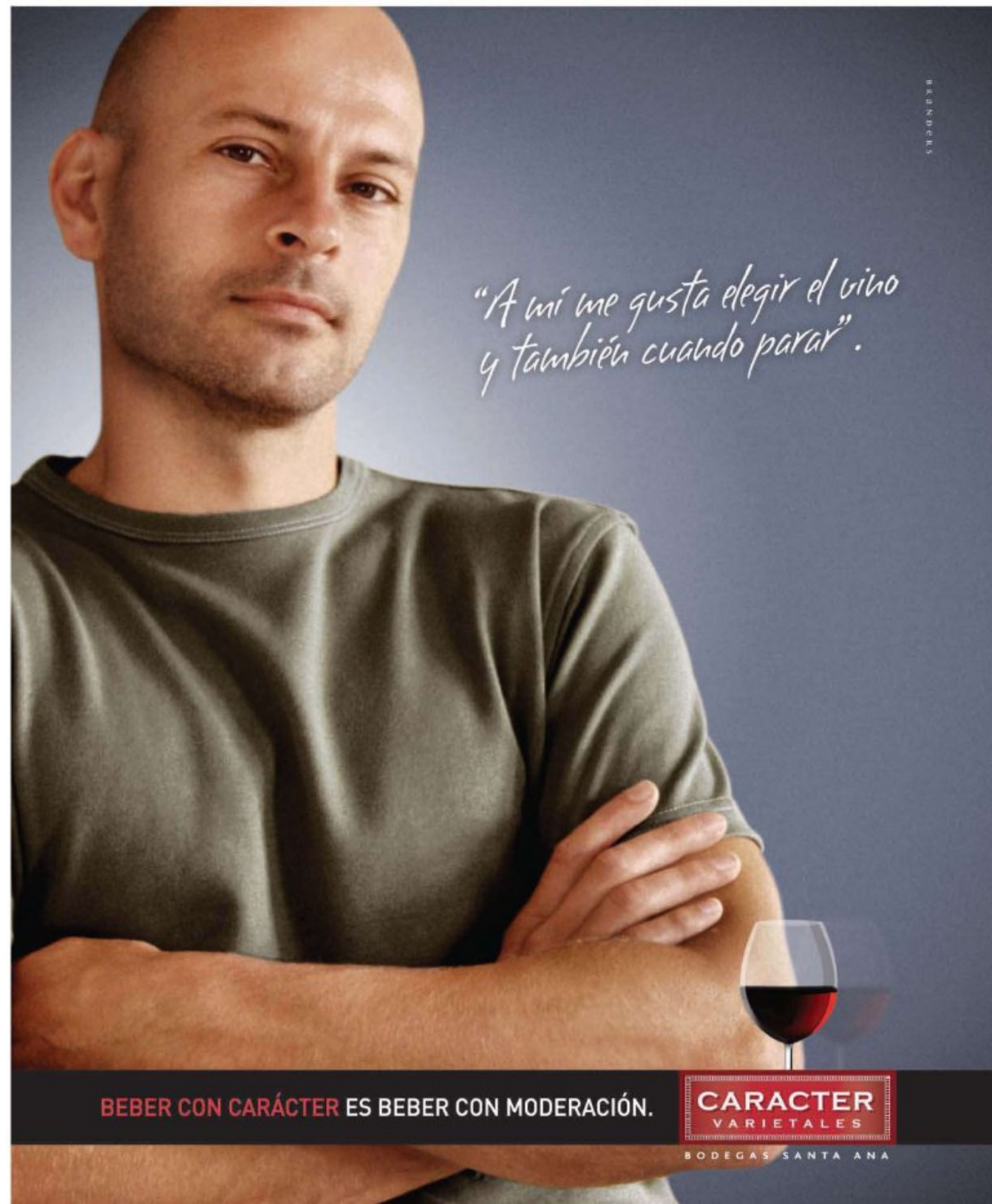
como un Rolling Stone

"Como mucho, tomo **considerables cantidades** de alcohol, fumo dos **paquetes de cigarrillos** por día. En fin, sigo la dieta **de Keith Richards**. Todas las mañanas chequeo en **Internet si Richards está vivo**, y pienso, si él vive, **todavía me quedan esperanzas**".

Me fui acostumbrando a levantarme muy temprano, así que empiezo a escribir a la mañana, porque me voy poniendo cada vez más estúpido a lo largo del día. No quiero ofender a los periodistas, pero contar historias

es muy fácil, sólo es cuestión de sentarse y disfrutar. Cocinar es duro. A los escritores que se quejan cuando no encuentran un lugar apropiado para escribir me gustaría primero golpearlos y luego invitarlos un día a mi cocina.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



"A mí me gusta elegir el vino y también cuando parar".

BEBER CON CARÁCTER ES BEBER CON MODERACIÓN.

CARACTER
VARIETALES

BODEGAS SANTA ANA



“Es difícil realizar maridajes con vino. ¿Por qué no experimentar con aguas, jugos de verduras o alguna cerveza especial?”.

Ferran Adrià

piloto de vanguardia

Nuestras porciones están calculadas para que al final de la comida, después de que el comensal haya comido 35 platos, se sienta plenamente satisfecho. Lo garantizo: uno no sale con hambre de elBulli. Se trata de un tipo de comida en la que participan no sólo aspectos físicos y sensoriales, sino también sentimentales, como la ironía, el juego y la provocación.

ferran adrià
by ARMAND MASI

GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

CENTENARIO

CABERNET SAUVIGNON
2005

“Excelente relación precio calidad”
Miguel Brascó

“Vino de excelente complejidad y elegancia”
Fernando Vidal Buzzi

“Bodega familiar fiel a sí misma que mantiene el encanto de lo tradicional bien hecho.”
Elisabeth Checa

Para conocer nuestros beneficios, suscribite enviando un mail a promociones@goyenechea.com
www.goyenechea.com

Juan Sasturain

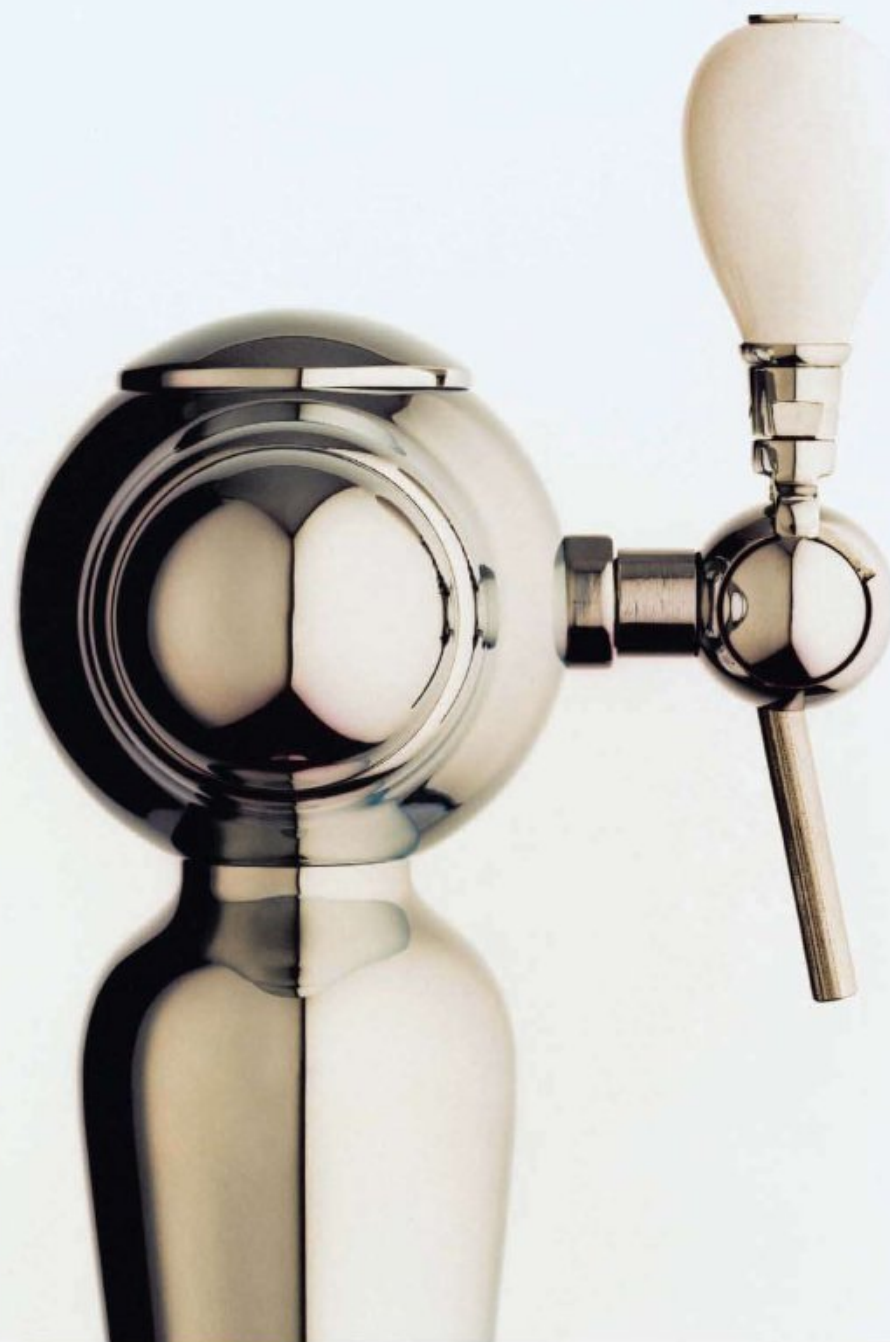
esto no es joda

A mí me gusta muchísimo morfar, disfruto terriblemente con la comida. Y prácticamente como de todo. Tengo un paladar muy amplio aunque, tal vez, poco cultivado. Lo que no me gusta es garpar lugares de moda, tener que esperar, todo eso. No presumo de conocedor, pero tampoco soy tan necio como para no discriminar una buena comida de una berretada. Siempre celebro el hecho hedonista y placentero de comer.

"La comida es una cuestión de apertura. El que es amargado, se jode. El que es cagón, se la pierde. Igual hay un tiempo para todo. Las comidas, como las otras experiencias de la vida, en algún momento llegan".

Ahora hay bares donde el barman que pregunta qué querés tomar, lo hace solamente por protocolo.

STELLA ARTOIS CHOPP. SÓLO EN BARES EXCLUSIVOS.

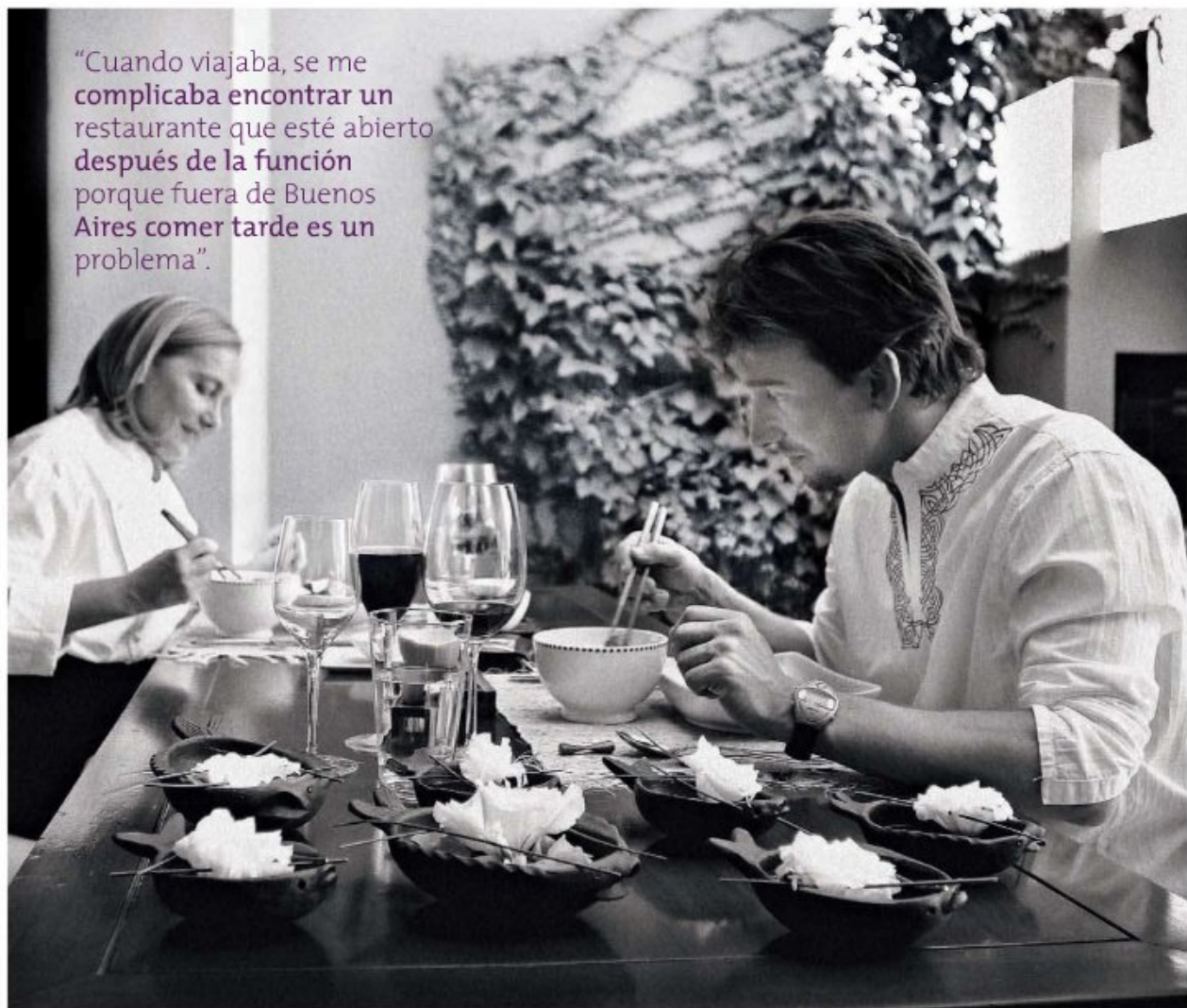


La perfección tiene su precio.

WWW.STELLAARTOIS.COM

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

“Cuando viajaba, se me complicaba encontrar un restaurante que esté abierto después de la función porque fuera de Buenos Aires comer tarde es un problema”.



Julio Bocca

entrevista con un vampiro

Yo tomaba sidra, y el champán no me agradaba nada hasta que, de un día para el otro, me empezó a gustar, y ahora siempre que puedo me tomo una copa. Algo parecido me sucedió con los vinos, aunque a éstos yo me acostumbré desde chiquitito porque mi abuelo le ponía vino a su sopa, a veces también a la mía... También, a veces, me hacían mojar el pan en el vino tinto.

Swift
Gourmet

¡Probá los riquísimos
Patés Gourmet!



Swift
Gourmet

Sushiroll de Paté de Salmón

Ingredientes: 250g de arroz para sushi, 250cc. de agua, 75cc de vinagre blanco, 75g de azúcar, 1 pizca de sal, 2 algas nori, ½ pepino, 1 lata de Paté de Salmón Swift.

Preparación: Lavar el arroz hasta que el agua escurrida salga transparente, escurrir durante 30 min. Colocar con el agua en una cacerola y cocinar tapado hasta que hierva sin revolver. Bajar el fuego a mínimo y mantener la cocción hasta la total absorción del agua (aprox. 20 min.). No destapar la olla durante la cocción. Apagar el fuego y dejar reposar sin destapar durante 10 min. más. Colocar el vinagre, el azúcar y la sal en una cacerola y cocinar hasta que los cristales de azúcar se disuelvan. Dejar enfriar. Colocar el arroz caliente en una fuente, y verter la preparación del vinagre sobre el arroz, aireándolo hasta que se enfríe totalmente el arroz. Abanicar y tapar con un paño húmedo. Colocar sobre una esterilla envuelta en papel film una hoja de alga sobre ésta, una capa fina de arroz. Colocar el paté en el centro del roll formando un cilindro, sobre este colocar 1 tira de pepino. Enrollar, afirmar, envolver en papel film, llevar a la heladera y cortar cuando este frío. Acompañar con salsa de soja y wasabi.



Daniel Grinbank

vodka con caviar

Tomo principalmente vino y champán. En casa tengo una bodega con un ochenta por ciento de vinos argentinos —mi preferido es el Achaval Ferrer—, un diez por ciento de españoles, muchos Syrah australianos, un par africanos y algunos chilenos. Para mí, el gran vino es el Vega Sicilia, y si tuviera que elegir una zona de vinos, me quedo con la rívera del Duero. También elegiría un buen vodka frío para acompañar el caviar. Vi pocas combinaciones tan perfectas.

“Puedo prepararme algo, pero de ahí a cocinar y a tener la sutileza de combinar sabores, estoy muy lejos. Sí me animo con los asados. Me gusta el ritual de hacer el fuego”.

MÁS DE UN SIGLO DE HISTORIA MERECE SER DESCUBIERTO

More than a century of history worth being discovered

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



—LAGARDE—
1897

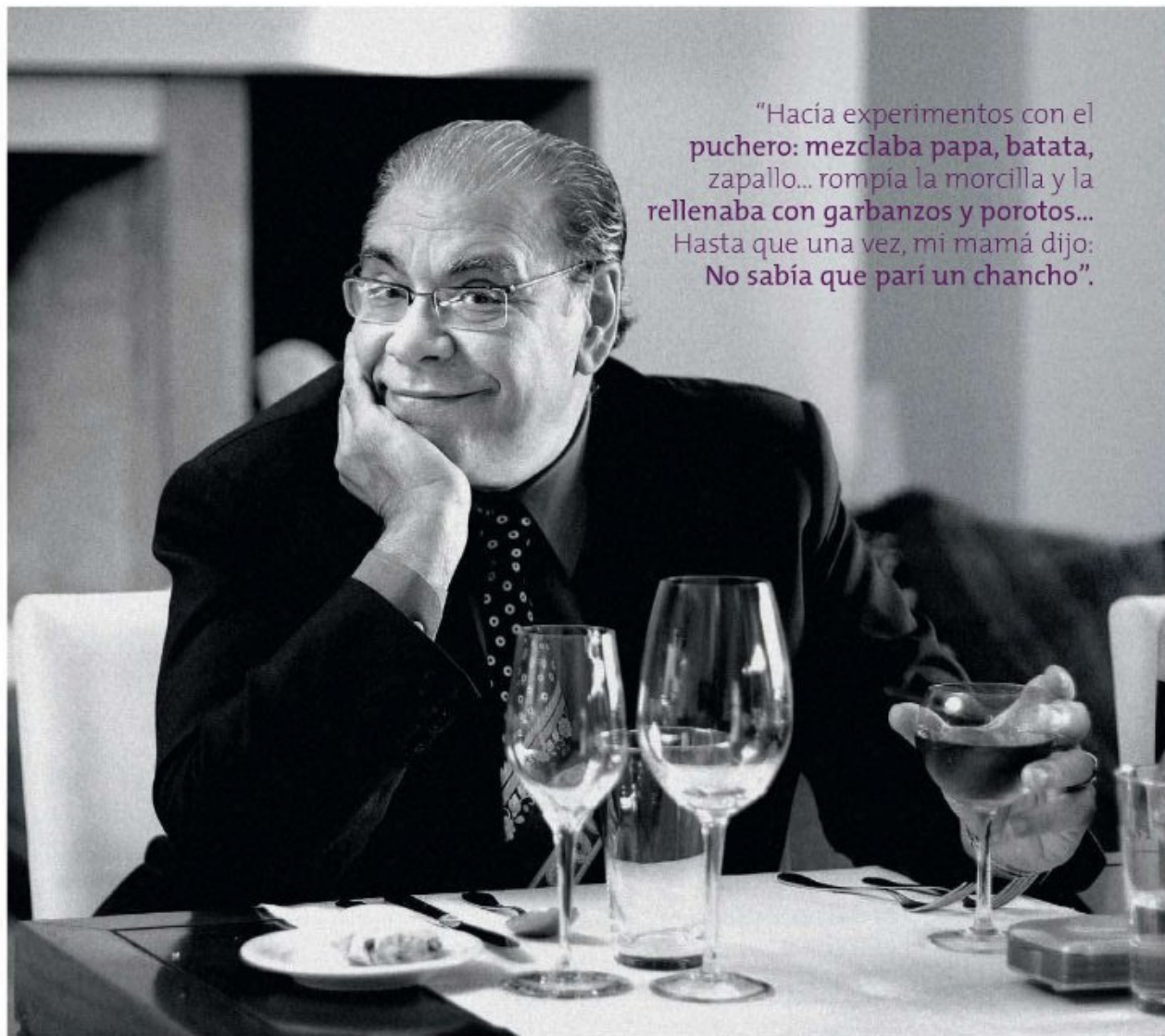
WWW.LAGARDE.COM.AR

Enrique Pinti

cerdo, no me llames cerdo

El salmón no es mi favorito. Tampoco me gustan los mariscos. Tienen un gusto demasiado fuerte y una textura gomosa que no me da confianza. Muchas veces comí ostras en París: son asquerosas, una basura, una cosa gelatinosa, idejen en paz a ese animalito! Si fuera por mí, que tengan una larga vida, que produzcan perlas. Los únicos mariscos que por ahí me pueden gustar son los mejillones y las almejas, bien mezcladitos con arroz.

"Hacía experimentos con el puchero: mezclaba papa, batata, zapallo... rompía la morcilla y la rellenaba con garbanzos y porotos... Hasta que una vez, mi mamá dijo: No sabía que parí un chancho".

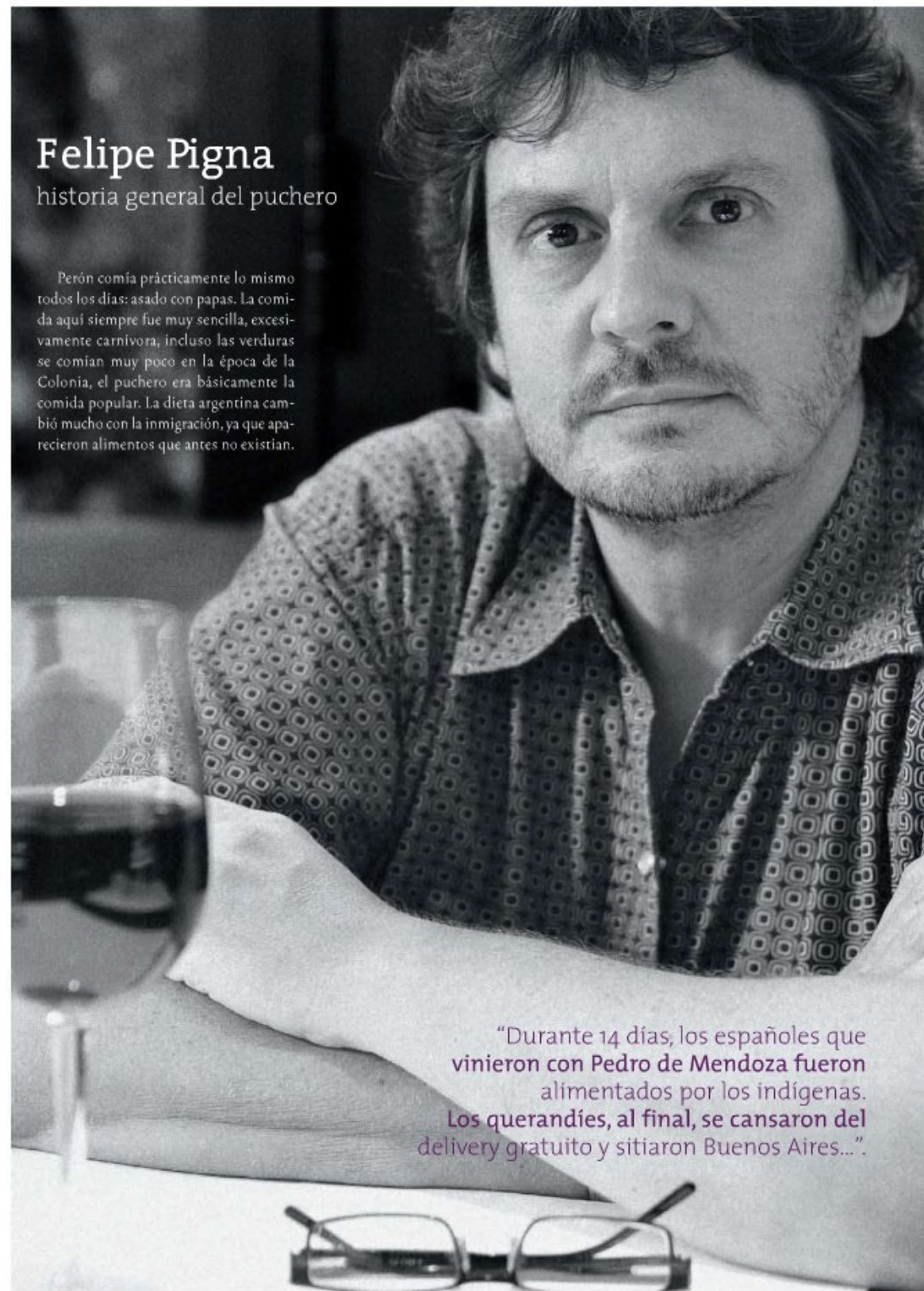


Felipe Pigna

historia general del puchero

Perón comía prácticamente lo mismo todos los días: asado con papas. La comida aquí siempre fue muy sencilla, excesivamente carnívora, incluso las verduras se comían muy poco en la época de la Colonia, el puchero era básicamente la comida popular. La dieta argentina cambió mucho con la inmigración, ya que aparecieron alimentos que antes no existían.

"Durante 14 días, los españoles que vinieron con Pedro de Mendoza fueron alimentados por los indígenas. Los querandíes, al final, se cansaron del delivery gratuito y sitiaron Buenos Aires..."



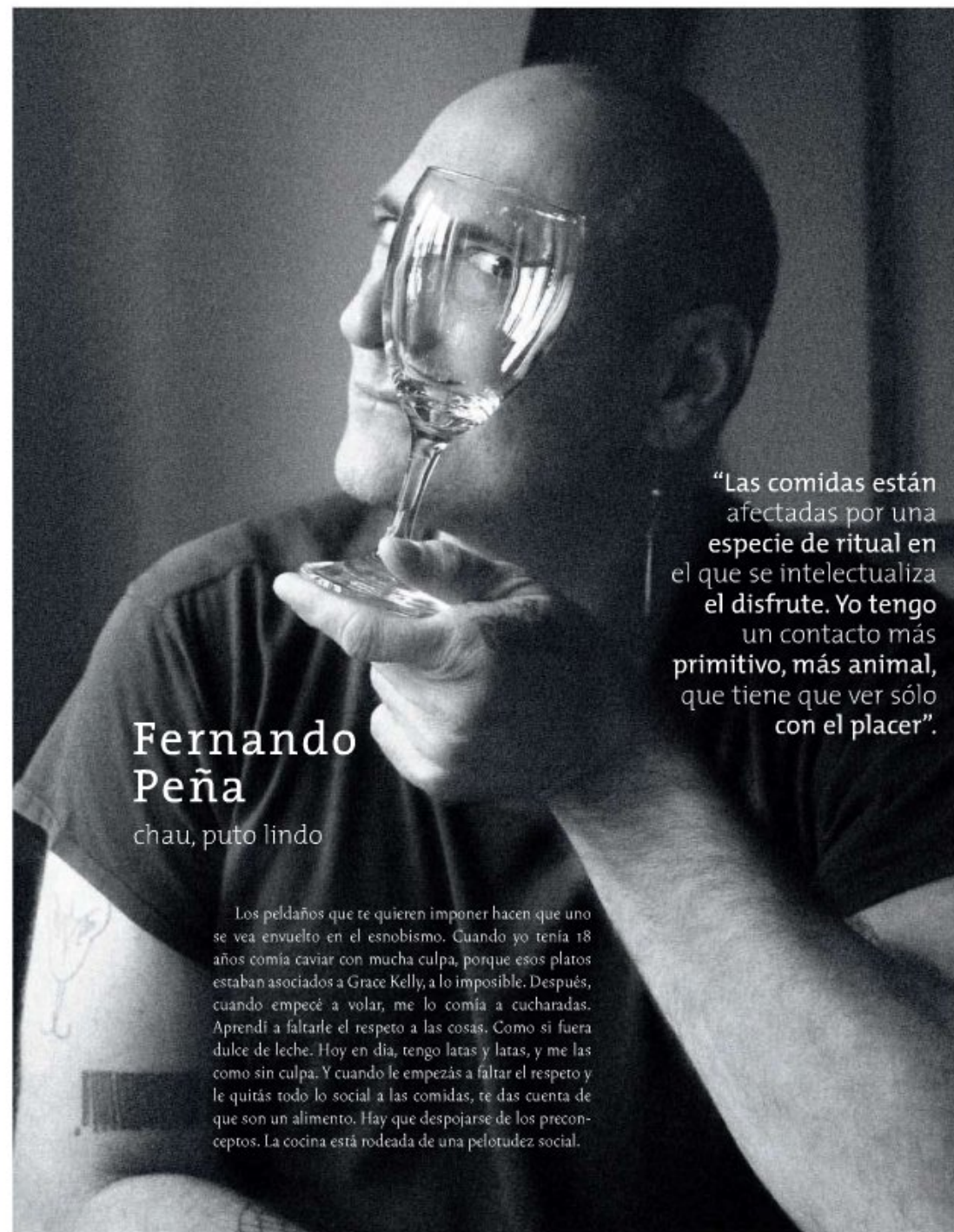


"Mi mamá nunca quiso que yo cocinara. Me decía: Vos vas a tener otro destino. Nací un 9 de julio a las cuatro de la mañana, y a las seis, cuando sonaron veintiún cañonazos, ella dijo: Va a ser algo grande".

Mercedes Sosa

hasta siempre, negra hermosa

Los sabores que me han quedado grabados a fuego son el de la empanada tucumana, también el loco y la humita en chala. Tucumán es la provincia donde se prepara la más rica comida criolla. También me acuerdo del frangollo, esa leche azucarada con limón, yemas, frutos secos, pero ya no lo preparan más. Yo tenía unos tíos de Santiago del Estero que, cuando llevaban carbón para el Norte, hacían noche en la casa de mi abuelo, y nos traían algarroba y mistol con el que preparábamos arrope. Era una vida tranquila, tan bella...



Fernando Peña

chau, puto lindo

"Las comidas están afectadas por una especie de ritual en el que se intelectualiza el disfrute. Yo tengo un contacto más primitivo, más animal, que tiene que ver sólo con el placer".

Los peldaños que te quieren imponer hacen que uno se vea envuelto en el esnobismo. Cuando yo tenía 18 años comía caviar con mucha culpa, porque esos platos estaban asociados a Grace Kelly, a lo imposible. Después, cuando empecé a volar, me lo comía a cucharadas. Aprendí a faltarle el respeto a las cosas. Como si fuera dulce de leche. Hoy en día, tengo latas y latas, y me las como sin culpa. Y cuando le empezás a faltar el respeto y le quitás todo lo social a las comidas, te das cuenta de que son un alimento. Hay que despojarse de los preconceptos. La cocina está rodeada de una pelotudez social.

llamame champagne

CAVA, SPARKLING, CHAMPAÑA: AUNQUE PROVENIENTE DE TERRUÑOS Y CEPAJES DISTINTOS, PODEMOS PEDIRLO DE LA FORMA QUE MÁS NOS GUSTE. LAS BURBUJAS, EN ESENCIA, SON LAS MISMAS.

POR FACUNDO DI GENOVA

Gran Cuvée
Navarro Correas
\$ 120.-

Para despedir la década con estrellitas y burbujas, y qué burbujas. Dorado con reflejos esmeralda bien océano Atlántico, la electricidad del Pinot Noir queda endiablidamente embelesada con la fruta del Chardonnay. Proveniente de uvas cosechadas a mano apenas sale el sol en Tupungato (Mendoza), fue elaborado con el método tradicional. Elixir de todos los mares, no te acabes nunca.



Elixir de todos los mares,
no te acabes nunca.



Huele al más exquisito
de los perfumes de mujer.

Cruzat Larraín
Reserve Nature
\$ 80.-

Cosechado en 2005 en San José de Tupungato, seis partes de Pinot Noir y cuatro de Chardonnay componen este champancito del paraíso, fresco y frutado, un verdadero jardín de sensaciones. En la copa se ven finitas burbujas que suben serpenteando, qué lindas son. Huele a jazmín y a un toque de tilo, al más exquisito de los perfumes de mujer, qué otra cosa se puede pedir. Buenos deseos, no más.



Bianchi Edición Limitada
\$ 70.-

Amarillo medio verde, siete de Chardonnay por tres de Pinot Noir, sus burbujas son incansables y la velocidad con la que suben encanta. Perfume de nueces tostadas y frutas tropicales, no hay que ser un lince de la cata para percibir que se trata de una partida especial vinificada con el más trabajoso método de producción, el champenoise. ¿Por qué, entonces, no llamarlo champagne?



Cecchin Dulce Natural
\$ 35.-

La resaca es el precio que hay que pagar por acceder a lo sobrenatural, o algo así. Para morigerar los efectos del día después, no está nada mal brindar toda la noche con este espumante orgánico. Elaborado según el método Charmat con uvas Moscatel de Alejandría provenientes de Junín (Mendoza), regadas por el deshielo de los Andes, su suelo libre de agregados sintéticos se siente en la copa. Una vuelta a lo natural.



Alfredo Roca Nature
\$ 45.-

Un poco de uvas Chenin al Chardonnay le vienen bárbaro, más tanto que este espumante de color amarillo estridente sabe a nada parecido, precisamente por este singular corte de uvas. Frutado, es una seda. De final limpio y refinado, no se le ha dosificado azúcar, pero eso casi ni se nota. Pasa como tren de las nubes.



Freixenet Cordon Negro
\$ 35.-

Un verdadero cava español, que sea accesible puede levantar sospechas, pero no. Va bien. Ensamblado con uvas Parellana, Macabeo y Xarel-lo según el método tradicional francés, estuvo 6 meses en acero y 2 años en botella. Liger y fresco, color paja brillante, sus burbujas son finitas, cejijuntas, corajudas. Rico.



Las Perdices Extra Brut
\$ 59.-

Huele a miel, almendras, pan tostado, frutas. Huele a fiesta, a celebración y después. Se lo ve amarillo tirando a dorado, y sabe a futuro. Buenas burbujas que se hallan hoy encerradas en sólo 3000 botellas, listas para liberarse en la superficie, cumpliendo su cometido espumante, aunque en buenas condiciones puede guardarse por otros cuatros años. Como regalo, no falla.



Norton Especial Brut Rosé
\$ 40.-

De Luján de Cuyo y fermentado con levaduras indígenas viene este espumante rosado con toques de frutillas y arándanos, un juguito de Dios mitad Chardonnay mitad Pinot Noir. Fresco, joven e insistente: cuidado, señoritas, con más de tres copas de este elixir encima... podrían enamorarse hasta del mismísimo Demonio.



María Codorniu Reserve
\$ 45.-

Qué rico, qué delicado, cuánto frescor de primavera. Huele a manzana verde y a melón y a miel y a... tantas cosas. Con una entrada decididamente frutal en boca, recuerdo a besos de roble americano, cien por ciento Chardonnay, sus burbujas chispean en la lengua, bailan en el paladar, descansan entre los dientes. Otorga el impulso sublime para ponerse a entonar una vieja canzoneta: parliami di amore, Mariu.



Fin del Mundo Extra Brut
\$ 38.-

Decir Pinot Noir patagónico es decir casi todo: tiene la fuerza, el vigor y la intensidad de los vientos del Sur, casi nada. Cosechado en Neuquén en 2008, cuenta con un toque de Chardonnay como para no dejar en la copa tanta masculinidad al acecho. La fórmula cumple, y bien. Color amarillo cobre, huele a flores blancas y sabe a cierta fruta roja, vaya a saber uno a cuál si no es a uva tinta o a qué, por eso mejor decir que más bien sabe a terruño de los grandes.



Tapiz Extra Brut
\$ 55.-

El enólogo Fabián Valenzuela hizo este espumante con el clásico corte de uvas originarias de San Pablo, en Valle de Uco (Mendoza), cosechadas en 2006. Color dorado con reflejos de mar verde, sus burbujas forman delicadas coronas en la superficie. En la copa enseguida estallan aromas a durazno, manzana y pan tostado. En boca es un caramelo finamente ácido que maravilla el gusto, primero, y todos los otros sentidos, después. Está muy bueno.

Checa vs. Brascó



“No hay que olvidar que esos vinos opulentos como gordas de Fellini han pasado generalmente varios meses en barricas nuevas. Muchos no se recuperan. La fruta sigue solitaria su camino, nadie repara en ella, ahogada por vainillas, chocolate, tabaco, cuero, establo, tierra, biblioteca. Todo menos ese conmovedor aroma a vino”.

CHECA Sucede que los vinos, los tintos precisamente, parecen haber olvidado su existencia y se concentraron en su esencia. La esencia de los vinos tintos modernos, su ser en el mundo consiste en ser descriptos en una cata, probados en el winebar, puntuados por Robert Parker Jr. Olvidaron la dicha de existir, de ser bebidos. No importa que muchos de estos vinos de estilo moderno New World, oscuros como el abismo, potentes y concentrados resulten imposibles para acompañar una comida. No hay ojo de bife ni gigot que se le resista a esa densidad de chocolate espeso o de petróleo y de un tenor alcohólico altísimo. Vinos de moda, diseñados para ser premiados

o puntuados, como los platos de los chef del Bocuse d'Or, esa antigüedad.

Por suerte este estilo está cambiando, hay una tendencia cada vez mayor en el mundo hacia los vinos más frescos, más bebibles, aunque no abandonen la complejidad y la excelencia. Se eligen sutilezas.

Hay una prueba simple y la practico en comidas en casa con amigos. Sobre la mesa, dos tintos. El vino equilibrado, el que establece acuerdos emocionantes con los platos, dura poco. La espesura del modernoso New World se la prueba, dispara algunos comentarios, se lo ensalza pero no se lo bebe. Aturde los platos. El vino se convierte en comida y su acompañamiento es el discurso.

MÁS QUE UN ENFRENTAMIENTO ENTRE NUESTROS DOS COLUMNISTAS DE LUJO —ELISABETH CHECA Y MIGUEL BRASCÓ—, ES UN ACUERDO. ELLOS VIERON EL PRESENTE. PREDIJERON EL FUTURO. LO DENUNCIARON A GRITOS. NO LE TEMIERON A NADA NI A NADIE. “NO SE METAN CON EL VINO”, PIDIÓ CADA UNO A SU MANERA. HOY, UNA PARTE DEL MERCADO LES DA LA RAZÓN. ES QUE EL DIABLO (SE SABE) SABE MÁS POR VIEJO QUE POR DIABLO.

BRASCÓ Me llamaron para poner en autos a un francés sobre que Argentina, además de cosas mamíferas y cerealistas, también produce vinos. Tenga presente que ya en ese momento Nicolás Catena había asumido su alto nivel Catena y Michel Rolland vinificado más de dos veces el Arnaldo B. Etchart en Cafayate. Ya no eramos principiantes sino veteranos, quintos en el ranking de los productores y también en el consumo como corresponde. Explicado todo eso en el avión de aeroparque hasta Mendoza, en San Rafael almorzamos suculencias de vaquillona grillé, medio crudas para impresionarlo al de Bordeaux, más botella del Bárbaro en sus pruebas iniciales. Era un assemblage *out of this world* Cabernet/Malbec/Syrah/Merlot vinificado por Thierry Boudineau con

aromas densos y paladar suntuoso. Chadronnier husmeó cotelete de nariz y “capiteux” fue su único comentario, sin hacer buche siquiera. *Capiteux* significa alcohólico. El Bárbaro estaría en unos 14 grados. Y sí —le dije yo— por nuestro clima cálido, la radiación solar, las uvas cosechadas muy maduras, nuestros vinos son más alcohólicos que los Médoc. Más bien se acercan a los Côte du Rhône. “Rústicos”, dijo Chadronnier. Sauvages. Recuerdo que ahí nomás metió la botella en el balde con hielo que habían traído para los vinos blancos. “Tomémoslo bien frío para disimularle el *capiteux*”, dijo. Joder con el francés: con sólo nueve palabras tajantes nos descalificó al aterciopelado Bárbaro.

A cada cual según sus gustos. Pero que no me venga otro francés a enfriarme por alcohólico a un tinto nuestro.

“En los setenta sólo sabíamos hacer perfectos los añejados tradicionales al estilo Vega Sicilia. Hoy aprendimos a elaborar los vinos complejos y concentrados bienamados por Parker Junior, poco aptos para el disfrute de la buena mesa, pero espléndidos para intoxicarse, aflojar la lengua y emitir bla bla canchero en las degustaciones de dorapa”.



> RECETAS DE ORO



quintaesencias

LO MEJOR, LO MÁS PURO Y REFINADO DE ESTOS CINCO AÑOS EN UN EXTRACTO DE CASI MIL RECETAS FIRMADAS POR MÁS DE DOSCIENTOS DE LOS MEJORES COCINEROS DEL PAÍS Y EL MUNDO. EXALTACIÓN DEL SABOR, APOTEOSIS DEL FUEGO, FENOMOLOGÍA DEL GUSTO.

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO
PRODUCCIONES DE RODRIGO GONZÁLEZ GARILLO, MARCELA SORONDO,
SONIA Mc GOUGH, LILIANA CAMERONI, SOLEDAD SARTORI, NICOLÁS SARTORI
Y ADRIANA PONIEMAN — COPYRIGHT ARCHIVO GENERAL GRUPO Q

ensalada de tomatitos,
sandía y queso de cabra
tipo feta, pickles de
cerezas y albahacas
exóticas

6

para los pickles de cerezas

INGREDIENTES

1/2 k de cerezas
200 cc de vinagre de arroz
5 g de sal

para la ensalada

INGREDIENTES

600 g de tomatitos variados
300 g de sandía
300 g de queso de cabra tipo feta
200 g de aceite de oliva
120 g de albahacas exóticas
5 g de flor de sal
2 g de pimienta negra

PROCEDIMIENTO

Para hacer los pickles, caliente el vinagre con la sal hasta que rompa el hervor. Descaroce las cerezas y sumerja en el vinagre aún caliente. Refrigere. Para la ensalada, lave los tomatitos y las albahacas, corte la sandía y el queso en cubos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en un plato los tomatitos, las albahacas, la sandía y el queso aderezados con el aceite de oliva, los pickles, la sal y la pimienta.

(Para 6)



María Barrutia
y Guido Tassi



ensalada de higos, melón y jamón



INGREDIENTES

- 1/2 melón
- 3 higos
- 50 g de jamón de Parma en fetas finas
- Brotes de berro, de rábano, de mostaza negra, de rúcula y de acelga
- Sal c/n
- Pimienta de Cayena c/n
- Limón c/n
- Aceite de maíz c/n
- 2 hojas tiernas de remolacha para decorar

PROCEDIMIENTO

Corte el melón en gajos y luego, en láminas. Corte los higos en gajos. Mezcle las frutas y condimentelas con sal, Cayena, aceite de maíz y limón. Prepare una miniensalada con los brotes verdes. Condimentela a gusto. Sirva la ensalada de frutas en forma de volcán. Agregue el jamón. Ponga el bouquet de brotes en el centro del volcán y una hoja de remolacha por plato.

(Para 2)

Ada Concaro



Para todos hay una Gafa...



Para los que piensan que lo mejor está por venir.



Los que les alcanza con una bajomesada.



Para las Divas.



Para los que requieren más espacio.



Están los que siempre quieren más.



Los que todo lo planifican.

Tenemos una heladera para cada uno y el mejor frío para todos.

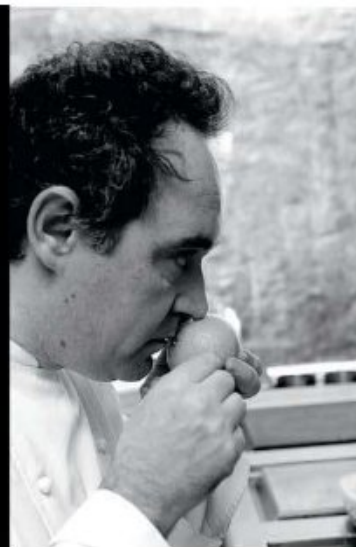


Heladeras, Freezers, Cocinas, Lavarropas & Secarropas



CALIDAD. SIEMPRE

Ferran Adrià



el plato de las especias



para el jugo de manzana

INGREDIENTES

500 g de manzana verde

• Agua

PROCEDIMIENTO

Descorazone las manzanas y córtelas en octavos. Sumérjalas en agua hirviendo durante 5 segundos, escurra y enfíe en un recipiente con agua y hielo. Escurra las manzanas y licuelas. Disponga el jugo en un recipiente alto y estrecho. Deje reposar en el congelador para que se solidifiquen las impurezas en la parte superior y sea más fácil extraerlas. Retire del congelador y quite las impurezas con una espumadera. Pase el jugo de manzana por un tamiz o filtro delgado.

para el jarabe base

INGREDIENTES

50 g de azúcar

50 g de agua

PROCEDIMIENTO

Mezcle ambos ingredientes y levante el hervor. Retire del fuego, cuele y deje enfriar.

para la gelatina de manzana

450 g del jugo de manzana elaborado anteriormente

50 g de jarabe base elaborado anteriormente

2 hojas de gelatina de 2 g cada una previamente hidratadas en agua fría

PROCEDIMIENTO

Disuelva las hojas de gelatina calentando el jarabe en el microondas. Mezcle el jugo de manzana con el jarabe y guarde en la heladera para comprobar qué grado de oxidación consigue y, si fuera necesario, rectifique con un poco de colorante verde. Reparta la gelatina de manzana en platos soperos. Colóquelos en la heladera, procurando que los platos queden totalmente planos. Deje cuajar durante 3 horas.

para decorar con especias

1 hoja pequeña de menta

1 cdta de nuez moscada

1 cdta de curry en polvo

3 hebras de azafrán

4 semillas de cardamomo picado

5 granos de pimienta de Sechuan molidos

6 semillas de vainilla

7 julianas de jengibre confitado

1 cdta de canela en polvo

9 granos de pimienta rosada machacados

10 granos de anís estrellado molido

11 tiras de enebro picado

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Saque los platos de la heladera y coloque sobre la superficie las doce especias imaginando un reloj. Empiece por los cuartos 12, 3, 6 y 9 para marcar los márgenes y siga con el resto de las especias. Este plato debe ir acompañado por un texto en donde se describan las doce especias en desorden. La persona que elabore el postre debe indicar en qué dirección se tienen que comer las especias a fin de que los invitados las descubran.

(Para 2)



[NUESTRO EXCLUSIVO INGREDIENTE,
EL AIRE PURO DE LAS SIERRAS.
TANDIL]

PRODUCTO DE
TANDIL

gaspacho de langostinos con pan crocante y verduritas



INGREDIENTES

- 1/2 k de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla chica
- 1/2 pepino pequeño
- 1/2 morrón verde
- 1 trozo de miga de pan (30 g aprox.)
- 3 cdas de aceite de oliva
- 1 medida de vinagre de Jerez
- 1/2 cda de sal
- 1/2 l de agua
- 1 échalote
- 4 langostinos
- 1 trozo de pan baguette de 5 cm
- Ciboulette picada c/n
- Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave el tomate, pele el ajo, pele y troce la cebolla, el pepino y el morrón. Reserve una pequeña parte de estas verduras. Ponga todos los ingredientes en la licuadora junto con la miga de pan, el agua y el vinagre. Procese. Cuele, salpimiente y deje por 3 horas en la heladera. Haga una *brunoise* con el pepino, el tomate, el morrón y la cebolla reservados. Corte el pan en rodajas muy finitas y tueste levemente. Limpie los langostinos reservando las cabezas y úselas para hacer con ellas un aceite de langostinos entibiando aceite de oliva y un *échalote* en rodajas. Transcurrida 1 hora como mínimo, aplaste bien las cabezas. Cuele. Emulsione el gaspacho con este aceite. Saltee los langostinos en una sartén con aceite bien caliente. Sirva en un plato dos tostaditas de pan con *brunoise* de vegetales, encima los langostinos salteados, un hilo de aceite verde y la ciboulette. Ya en la mesa, llene shots con el gaspacho, previamente colocado en una jarrita.

(Para 2)



Borja Blázquez





Pedro Picciau

involtini di melanzane



INGREDIENTES

- 500 g de tallarines de espinaca
- 300 g de salsa de tomates frescos
- 1 berenjena mediana
- Aceite c/n
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- 2 cdas de pan rallado
- Hojas de albahaca fresca

PROCEDIMIENTO

Corte la berenjena a lo largo y en láminas finas. Salpimiente, apane y fría en aceite caliente. Retírelas y escúrralas. Hierva la pasta en abundante agua con sal. Cuando esté a punto, retire y escurra.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En una sartén, mezcle la pasta con la salsa de tomates caliente. Disponga la pasta en forma de manojo y ate en el centro con la berenjena. Una vez atados los manojitos, disponga en un plato y decore con las hojas de albahaca.

(Para 4)



Donato De Santis

margherite verdi di burrata al pesto rosso



para la masa

INGREDIENTES

- 400 g de harina 0000
- 5 yemas de huevo
- 1 cda de clorofila de espinacas

para el relleno

INGREDIENTES

- 1 queso burrata
- 100 g de parmesano rallado fino
- Pimienta blanca molida en el momento

para el pesto rosso

INGREDIENTES

- 50 g de tomate seco rehidratado
- 10 g de almendras peladas y tostadas
- Orégano fresco c/n
- Aceite de oliva extra virgen c/n



PROCEDIMIENTO

Amase los ingredientes de la masa y deje descansar en un recipiente tapado con papel film. Pique el queso burrata en cubitos y amalgame con el queso parmesano rallado y la pimienta. Forme las *margherite* cortando discos rizados de 8-g cm de masa, rellénelas y tápelas con otro disco.

Pique a cuchillo el tomate seco junto con las almendras, y luego emulsione con el orégano y el aceite de oliva hasta obtener una salsita densa.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine la pasta en abundante agua salada y condimente con el pesto rosso.

(Para 4)



Tomás Kalika

varenikes



para la masa

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 2 vasos de harina 0000
- 2 cdas de aceite
- 1 cdta de sal
- Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle los ingredientes y amase hasta formar una masa elástica y homogénea. Cubra con un repasador húmedo y deje descansar por 20 minutos.

para el relleno

INGREDIENTES

- 750 g de papas
- 3 cebollas picadas
- Aceite c/n
- Perejil c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave las papas y envuélvalas en papel aluminio. Hornee a fuego fuerte hasta que estén cocidas. Retire el papel aluminio, y con la ayuda de una cuchara coloque el relleno de todas las papas en un recipiente. Haga el puré con la papa caliente. Rehogue las cebollas e incorpore al puré. Condimente con la sal, la pimienta y el perejil picado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Estire la masa y con un cortapastas de 8 cm de diámetro forme círculos. Coloque el relleno y cierre en forma de empanadita, uniendo los dos extremos. Hierva en abundante agua con sal. Retire con una espumadera. Sirva con mucha cebolla frita cortada en juliana, bien caliente.

(Para 50 unidades)



lehmeyun



para la masa

INGREDIENTES

- 1k de harina 000
- 2 cdas de sal
- 40 g de levadura
- 550 cm³ de agua
- 1 cda de aceite

PROCEDIMIENTO

Coloque la harina en un bol; en el centro, la levadura, las dos cucharadas de sal, una cucharadita de aceite y el agua. Amase bien y deje levar.

para el relleno

INGREDIENTES

- 1k de tapa de asado picada dos veces
- 1k de morrón rojo
- 1k de tomate cubeteado
- 5 tomates procesados
- 4 dientes de ajo picados
- 1 taza de perejil
- 1/2 taza de cebolla
- 1/4 cda de ají molido
- 1/4 cda de pimienta de Jamaica
- 1/4 cda de pimienta negra
- Sal c/n
- Manteca c/n

PROCEDIMIENTO

Agregue a la carne todas las verduras y los condimentos, y mezcle bien. Cuando la masa haya levado, haga bollitos y deje reposar. Estire los bollitos en forma circular de uno 16 cm de diámetro. Coloque la carne cruda sobre ellos y lleve a horno fuerte sobre una placa enmantecada. (Para 6)



Rosa Yernazian



Calidad que se reconoce.

Nuestros quesos fueron elegidos por jurados de expertos como los mejores y premiados en dos tradicionales y jerarquizados concursos.

Sociedad Rural de Suipacha VII Fiesta Provincial de Lechería 2009

MEDALLA DE ORO
Queso Mozzarella Barra



MEDALLA DE ORO
Queso Port Salut



MEDALLA DE BRONCE
Queso Mozzarella Cándido



Pozo del Molle 2009 3º Concurso de Quesos de la Región Centro

MEDALLA DE ORO
Queso Port Salut Light



MEDALLA DE PLATA
Queso Mozzarella co Barra



MEDALLA DE PLATA
Queso Port Salut



MEDALLA DE BRONCE
Queso Duro



MEDALLA DE BRONCE
Queso Mozzarella para Pizza



MEDALLA DE BRONCE
Queso Goya



Estudio 6 - Tel. (011) 4986-2783

Excelencia que comienza en nuestras cabañas y tambos, para llevar a su mesa la mejor calidad en quesos.

Lácteos
Cabaña La Sorianita

San Satur S.A.A.

Tel Fax (02227) 49 4251 / contacto@sansatur.com.ar / www.sansatur.com.ar
Ruta 205 Km 96 / Lobos (7240) / Prov. de Buenos Aires / Argentina

Carlos Musso

combinado de sushi

16

INGREDIENTES

1/2 penca de salmón rosado
2 filetes de lenguado
1/2 medida de *shari* (arroz avinagrado)
3 algas *nori*
1 pepino
3 cdas de queso Philadelphia
2 paltas
1 esterilla cubierta en papel film
• Sésamo c/n

PROCEDIMIENTO

para el *sashimi*

Corte longitudinalmente la penca de salmón. Utilice el lomo, pero antes retirele la piel. Corte 15 láminas de 1/2 cm de espesor. Corte en forma oblicua un filete de lenguado sin piel en 7 láminas.

para el *nigiri*

Utilice la panza del salmón. Corte porciones de 7 cm de largo. Retire el exceso de grasa y corte 12 finas láminas. Para el lenguado, corte 8 láminas en forma transversal. Forme bolitas alargadas de arroz y coloque el pescado por encima.

para los *rolls*

Utilice el salmón restante. Corte todos los ingredientes de 7 a 8 cm de largo por 1/2 cm de espesor. Corte las algas por la mitad, colóquelas sobre la esterilla. Disponga sobre ellas el arroz y rocíe con sésamo. Dé vuelta y coloque los ingredientes a gusto. Enrolle y corte el *roll* en 8 unidades.

(Para 4)





Alejandro Digilio

cebiche de mero y pulpo

INGREDIENTES

- 100 g de pulpo
- 200 g de mero
- 80 g de cebolla
- 1 chile
- Jugo de jengibre c/n
- Jugo de apio c/n
- Jugo de lima c/n
- Cilantro fresco, a gusto
- Brotes de mostaza, para decorar
- Sal c/n

PROCEDIMIENTO

Corte el pulpo y el mero en cubos pequeños; la cebolla y el chile, en *brunoise*; pique el cilantro. Mezcle todos los ingredientes en un bol, sazone y sirva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva en cuchara de degustación y decore con brotes de mostaza. (Para 4)



Autentica
Classe
Italiana





Jann Van Oordt

sésamo y salmón



INGREDIENTES

200 g de salmón rosado
30 g de semillas de sésamo
50 g de salsa de sweet miso
30 cc de aceite vegetal
60 g de brotes de berros y/o rúcula
• Jugo de limón, a gusto
• Aceite de oliva, a gusto

PROCEDIMIENTO

Forre el filete de salmón con las semillas de sésamo y dórelo en una plancha o sartén a término medio, es decir crudo, en el centro. Báñelo con la salsa sweet miso y acompañe con la ensalada de berros y/o rúcula. Condimente con aceite de oliva y jugo de limón.

para la salsa de sweet miso

INGREDIENTES

1 l de vino blanco
1/2 k de pasta de miso claro
1 1/2 k de azúcar
1 l de agua
100 cc de salsa de soja

PROCEDIMIENTO

En una olla coloque todos los ingredientes a cocinar a fuego lento hasta que tomen punto de miel. Separe. Esta salsa queda lista para combinar con distintas carnes, aves, pescados y mariscos, y va muy bien con frituras y crocantes. (Para 1)





Martín Rebaudino



brandade de bacalao con su lomo confitado



para la brandade de bacalao

INGREDIENTES

- 200 g de bacalao
- 200 g de puré de papas
- 1 cebolla cortada en pluma
- 100 cc de aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cda de perejil picado
- 4 hojas de acelga blanqueadas
- Fumet (caldo de pescado) c/n

PROCEDIMIENTO PARA EL BACALAO

Olvídense de que el bacalao se desala en 24 horas, imposible. Colóquelo en un recipiente con agua fría por 48 a 72 horas. Cambie el agua 2 veces, o hasta que ésta no esté salada, o el gusto del bacalao tenga el porcentaje justo de sal. Separe los lomos y reserve. Las orejas o recortes se usarán para la brandade.

PROCEDIMIENTO PARA LA BRANDADE

Tome las aletas u orejas de bacalao, colóquelas en una placa para horno playa, rocíe con oliva, vino blanco y fumet, y lleve a horno a 175° por 12 minutos. Retire, desmenuce, reserve en una cacerola la carne y en otra, el jugo de cocción que utilizará para ligar. Mezcle el bacalao desmigado con el puré de papas, la cebolla en pluma previamente rehogada y el perejil. Rellene una hoja de acelga en forma de paquetito, lleve a horno vapor por 3 minutos y sirva.

para los lomos confitados

INGREDIENTES

- 80 g de lomo de bacalao por plato
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1/2 guindilla
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Tome los lomos y colóquelos en una cacerola con aceite de oliva, ajo, laurel y guindilla a 90° C durante unos 15 minutos. Retire y sirva.

para la salsa vizcaína

INGREDIENTES

- 2 pimientos rojos asados y despepitados
- 1 cebolla cortada en pluma
- 1/2 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 rodaja de pan (sopako)
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 litro de fumet
- 1 guindilla
- 1 pizca de azúcar
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola rehogue el ajo y la cebolla con aceite de oliva, incorpore el vino blanco, deje reducir, perfume con el laurel, incorpore la guindilla, los pimientos pelados y despepitados, y el fumet. Ligue con la miga de pan y salpimiente, agregue una pizca de azúcar, procese y cuele.

para la salsa de tinta

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1/2 vaso de vino blanco
- 100 cm³ de fumet
- 1 cda de tinta de calamar
- 1/2 papa cocida
- Aceite de oliva c/n
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola con aceite de oliva rehogue la cebolla. Cuando esté tierna, agregue el vino blanco, deje reducir, agregue el fumet, la tinta y la papa tierna. Cocine durante 5 minutos, agregue muy poca sal, procese y cuele.

para las vieiras grilladas

INGREDIENTES

- 3 callos de vieiras por plato
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente a gusto, selle a fuego fuerte y sirva.

salmón con crema de hinojos y *gastric* de naranjas



Para el salmón

INGREDIENTES

- 400 g de salmón rosado
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta

Para la crema de hinojos

INGREDIENTES

- 3 hinojos
- 50 g de manteca
- 20 g de azúcar
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los hinojos en juliana, rehóguelos a fuego bajo en manteca y aceite de oliva hasta que estén tiernos. Condimente con sal, pimienta y una pizca de azúcar y licue. Reserve.

Para el *gastric*

INGREDIENTES

- 200 g de azúcar
- 50 ml de jugo de limón
- 80 ml de jugo de naranja
- 20 ml de vinagre de jerez



PROCEDIMIENTO

Haga un caramelo a seco con el azúcar, desglace con el jugo de limón, el de naranjas y el vinagre. Deje cocinar 1 minuto. Reserve.

Para los vegetales glaseados

INGREDIENTES

- 4 hinojos baby
- 8 zanahorias baby
- 50 g de manteca
- 50 g de azúcar
- 100 ml de caldo de ave
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Saltee los hinojos y las zanahorias con la manteca y el aceite hasta que tomen un color dorado. Salpimiente, agregue el azúcar, cubra con el caldo y tape con papel manteca. Cocine hasta que reduzca el caldo y los vegetales estén cocidos y glaseados.

Para las migas

INGREDIENTES

- 100 g de pan multicereales
- 1 limón
- 1 naranja
- 20 g de semillas de girasol
- 20 g de pistachos
- Tomillo seco c/n
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto
- Brotes c/n

PROCEDIMIENTO

Procese el pan y séquelo en un horno a baja temperatura. Agréguele los zest de cítricos, las semillas, los pistachos picados, el tomillo y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine el salmón por el lado de la piel. A último momento, girelo y dore la otra cara. Sirva el salmón junto con la crema de hinojos y los vegetales glaseados. Termine con el *gastric*, las migas, y decore con el aceite verde y los brotes. (Para 2)

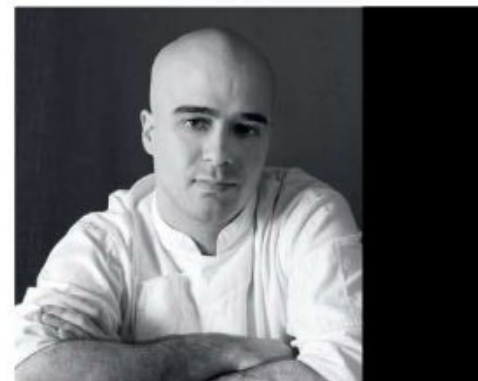
Dolli Irigoyen



*Elaborando productos de calidad
desde 1930*

www.remotti.com.ar - tel. 011-4837-8050





Adrián Sarkissian

**pulpo español con
ensalada de rúcula,
manzana, hinojo y palta,
con salsa de curry verde**



para la salsa

INGREDIENTES

- 2 cdas de menta
- 2 cdas de albahaca
- 2 cdas de cilantro
- 2 cdas de perejil
- 1/4 de jalapeño
- 1/2 cebolla
- 2 cebollas de verdeo
- 1 morrón
- 3 huevos
- 80 cc de aceite
- 1 limón
- Sal y pimienta, a gusto

para el pulpo

INGREDIENTES

- 800 g de pulpo crudo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 hinojo
- Pimienta y laurel, a gusto

para la ensalada

INGREDIENTES

- Hinojo, a gusto
- Rúcula, a gusto
- Manzana c/n

para el pan crocante

INGREDIENTES

- Focaccia vieja c/n
- Aceite de maíz c/n
- Ajo, a gusto

PROCEDIMIENTO

Rehoge las verduras con parte de las hierbas, reserve el resto. Cocine hasta que esté todo tierno, retire del fuego y agregue el resto de las hierbas, procese y tamice. Haga una mayonesa con las yemas, el aceite y el limón, mezcle con la preparación anterior. Ponga a hervir el agua con el resto de los ingredientes picados, coloque el pulpo en el agua y sumerja por unos segundos. Retire. Repita la operación 7 veces más y deje cocinar el pulpo hasta que esté tierno, sin que se hierva el agua. Corte el hinojo en láminas finas, las manzanas en juliana y haga una ensalada con la rúcula. Entibie el aceite con el ajo picado, procese la focaccia y colóquela en una sartén a fuego bajo, vaya agregando el aceite poco a poco hasta que el pan esté crocante.

(Para 5)



Martiniano Molina

roll de pollo con papines, puerro y tomates plomo



INGREDIENTES

- 4 supremas de pollo de campo
- 1 morrón colorado
- 4 espárragos frescos
- 100 g de queso de cabra semiduro
- 100 g de panceta ahumada en láminas finas
- 100 g de papines nortños
- 3 puerros
- 4 tomates perita
- Romero fresco, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n

para el aceite de albahaca

INGREDIENTES

- 1/2 taza de hojas de albahaca
- Unas gotas de salsa tabasco
- Aceite de girasol c/n
- Sal y pimienta, a gusto

para la salsa de cerveza y mostaza

INGREDIENTES

- 4 cdas de azúcar rubio
- 1/2 litro de cerveza negra
- 2 cdas de mostaza en grano

PROCEDIMIENTO

Queme el morrón sobre la hornalla, a fuego directo, desde todos sus lados, hasta que quede negro. Retire y envuelva en una bolsa plástica durante 20 minutos. Pele sin utilizar agua para evitar perder el sabor ahumado. Descarte las semillas y nervaduras, y corte en tiras finas. Con un pelapapas

retire la fibra exterior de los espárragos y corte la parte inferior. Cocine las puntas en agua hirviendo hasta que resulten tiernas. Abra las supremas como si fueran para milanesas y coloque, en el centro, tiras de morrón, espárragos y queso de cabra rallado. Salpimiente y arrolle. Envuelva en film y luego, en papel aluminio. Cocine en agua durante 7 minutos a partir del hervor. Retire y descarte el papel film y el aluminio, deje entibiar y envuelva en panceta. Dore sobre una plancha con unas gotas de aceite de oliva. Lave los papines y cocinelos con piel en agua hirviendo, hasta que estén tiernos. Escurre y grille junto con los puerros lavados y cortados en trozos no muy grandes. Pinte con aceite y salpimiente. Envuelva los tomates en papel aluminio con unas gotas de aceite de oliva, sal, pimienta y romero fresco picado. Cocine en horno bien alto. Para el aceite verde, procese hojas de albahaca con gotas de salsa tabasco, sal, pimienta y aceite de girasol. Condimente con éste los tomates asados, puerros y papines. Realice un caramelo con azúcar rubio, cubra con cerveza y deje reducir a fuego bajo hasta conseguir una salsa con cuerpo. Por último, agregue la mostaza y salpimiente. Sirva los rolls y acompañe con los vegetales y la salsa de cerveza.

(Para 4)



bondiola en cuero con milhojas de peras, manzanas y batatas, y dip de yogur y jengibre

GG

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de bondiola de cerdo
- 2 cdas de miel
- 3 cdas de mostaza
- 1 cda de reducción de aceto balsámico y vino tinto
- 20 g de pasta de tamarindo
- 2 limones curados en sal
- 4 higos
- 3 cdas de salsa de soja espesa
- 3 cm de raíz de jengibre fresco
- 3 dientes de ajo
- 1 cdta de pimienta de Jamaica
- 1 cdta de pimienta negra
- 1 cdta de canela
- 2 cdta de comino
- 3 hojas de laurel picado
- 1 cda de hojas de tomillo
- 1 cda de hojas de salvia
- Cuero de cerdo para envolver la bondiola c/n
- Sazón para pintar la bondiola, a gusto

PROCEDIMIENTO

Despliegue el cuero de chanco y embébalo con la sazón. Limpie la bondiola, sale, condimente con el resto de los ingredientes y envuélvala con el cuero. Cocine la carne a fuego

medio bajo por aproximadamente 2 horas, hasta que el cuero quede sumamente crocante. Si desea, puede guardar la grasa para regenerar las piezas de bondiola en caso de no ser consumidas inmediatamente.

para la guarnición de milhojas

INGREDIENTES

- 800 g de peras
- 800 g de manzanas
- 800 g de batatas
- 150 g de manteca clarificada
- 30 g de azúcar orgánica
- Sal c/n
- Pimienta negra c/n

PROCEDIMIENTO

Corte las peras, las manzanas y las batatas en láminas utilizando una mandolina. Colóquelas en capas en una fuente de horno. Sazone entre las capas con sal, azúcar, pimienta negra y manteca clarificada. Cubra con papel aluminio y cocine a fuego medio durante 55 minutos. Unos minutos antes, retire la fuente del horno, coloque azúcar en la capa superior y caramelize con soplete.

para el dip de yogur

INGREDIENTES

- 200 cc de yogur natural
- 1 cdta de arropo de uva
- 2 cm de ralladura de jengibre

PROCEDIMIENTO

Mezcle el yogur con la ralladura de jengibre y el arropo. Sirva en un shot sobre el plato.

para decorar

INGREDIENTES

- Tomillo fresco, a gusto
- Arropo de uva, a gusto
- Hojas de menta, a gusto

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la bondiola y acompañe con la guarnición de milhojas y el dip de yogur. Decore con tomillo, hojas de menta y arropo de uva.

(Para 6)

Javier Urondo



> RECETAS DE ORO

dinde a la fleur
d'oranger (pavita)
pêches roties au miel



para la pavita

INGREDIENTES

- 1 pavita de 5 kilos
- 1 cebolla entera
- 1 cabeza de ajo
- 1 atado de tomillo
- 1 zanahoria cortada
- 1 cebolla cortada
- 3 naranjas cortadas en dos
- 30 ml de aceite de maíz
- 200 g de manteca
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Retire los menudos del interior de la pavita y resérvelos. Condimente el interior de la pavita con sal y pimienta, rellene con la cebolla entera, el ajo y el tomillo. Coloque en una placa con los menudos, la zanahoria, la cebolla y las naranjas, el aceite de maíz y la manteca cortada en cubos. Hornee a 180° C durante una 1 y media. Riegue cada 10 minutos con la materia grasa de la placa. Reserve.

para los duraznos a la miel

INGREDIENTES

- 10 duraznos amarillos
- 200 g de miel de fleur d'oranger (miel con gotas de agua de azahar)



PROCEDIMIENTO

Hierva los duraznos por 30 segundos en agua y luego enfrielos para poder sacarles la piel. Corte en dos y retire el carozo. En una sartén grande, hierva la miel y remoje los duraznos por 5 minutos. Dé vuelta los duraznos a cada minuto para que queden bien cubiertos con la miel. Reserve.

para la salsa

INGREDIENTES

- 50 ml de jugo de ave
- 1 vaso de agua
- 5 ml de extracto de fleur d'oranger (agua de azahar)
- jugo de cocción de la pavita
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Retire la materia grasa de la placa de cocción de la pavita, agregue el jugo de ave y un vaso de agua. Deje reducir hasta obtener una buena consistencia. Termine con el extracto de fleur d'oranger. Pase por un tamiz y salpimentado.

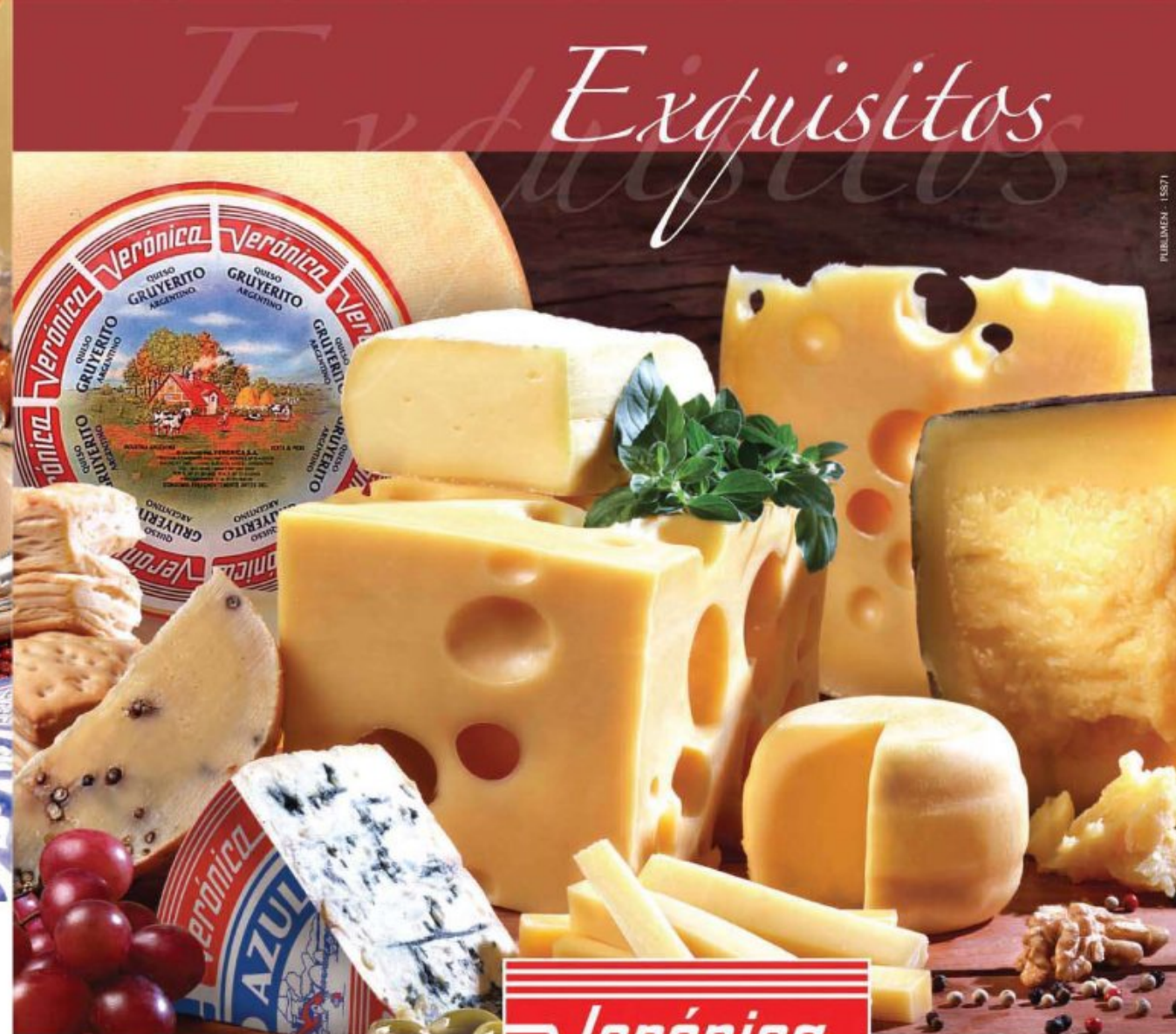
varios

- Hierbas frescas
- Granos de pimienta rosa
- Ramas de canela

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la pavita entera en una bandeja decorada con pimienta rosa, canela y hierbas frescas, por ejemplo, romero. Aparte, sirva los duraznos y la salsa.

(Para 10)



Jean Paul Bondoux



Tiempo de maduración, textura, consistencia, color, aroma y la nobleza de la mejor materia prima.

Cada queso requiere un proceso diferente para desarrollarse y obtener sabores intensos, suaves, genuinos, untuosos o picantitos. Nuestros expertos queseros logran esa combinación perfecta e inigualable que los hacen exquisitos.

supremas de pollo con queso brie y puré con choclo cremoso



para las supremas

INGREDIENTES

- 30 g de tomates secos picados
- 4 supremas de pollo
- 1 cda de romero fresco picado
- 120 g de queso brie cortado en cuartos
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite c/n

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle los tomates con el romero. Realice un corte en el centro de cada suprema y forme un bolsillo interno. Mezcle la preparación de tomates con el queso brie y rellene las supremas. Ciérrelas con un palito de madera. Cocine en el horno con un poco de sal y pimienta sobre una placa levemente aceitada.

para el puré con choclo cremoso

INGREDIENTES

- 1 k de papas
- 2 dientes de ajo
- Leche c/n
- Crema c/n
- 300 g de choclo cremoso
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva las papas. Realice un puré cuando aún éstas se encuentren calientes. Una con el resto de los ingredientes, salpimiente y caliente nuevamente en una cacerola antes de servir.

para las cebollitas glaseadas con jarabe de arce

INGREDIENTES

- 400 g de cebollitas baby
- 4 cdas de manteca
- 4 cdas de azúcar
- 100 ml de jarabe de arce
- Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque las cebollitas en una cacerola con agua hasta la mitad, agregue la manteca, el azúcar y el jarabe de arce. Lleve a fuego medio y deje que el líquido se evapore por completo. Cocine hasta que las cebollitas tomen un color dorado claro; luego, retire del fuego.

para la decoración

INGREDIENTES

- 4 dientes de ajo
- 1 atado de espinaca
- 50 ml de aceto balsámico
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n
- Reducción de aceto balsámico c/n *

*Para la reducción de aceto: coloque 100 ml de aceto en una cacerolita al fuego y deje reducir hasta la mitad.

PROCEDIMIENTO

Con un poco de aceite de oliva, saltee muy rápidamente los dientes de ajo picados y las hojas de espinaca lavadas. Desglase con el aceto balsámico. Salpimiente.

(Para 6)



Paulo Sebess



Ezequiel Gallardo

pechuga de pato, papines con cilantro y échalotes dulces. Reducción de aceto y maracuyá



para el pato

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pato
- 2 manzanas verdes
- 8 fetas de panceta ahumada
- 180 g de papines andinos
- 200 g de échalotes
- 100 g de manteca
- 100 g de azúcar
- Vino blanco c/n
- Sal y pimienta, a gusto
- Hilo para bridar

PROCEDIMIENTO

Retire la grasa de las pechugas y ábralas como un libro, salpimiente y agregue en el medio trozos pelados de manzana verde. Envuelva las pechugas con las fetas de panceta y luego brida como un matambre. Reserve. Lave los papines y cocine con cáscara en el horno bien caliente, con apenas aceite, hasta que estén



dorados por fuera y tiernos por dentro. En una sartén a fuego bajo, cocine las échalotes con la manteca, el azúcar y un poco de vino blanco por aproximadamente 40 minutos. Reserve.

para la reducción de aceto y maracuyá

INGREDIENTES

- 100 g de pulpa de maracuyá
- 200 g de aceto balsámico
- 100 g de azúcar
- 10 g de pimienta de Jamaica en granos
- Agua c/n

PROCEDIMIENTO

En una cacerola pequeña, cocine la pulpa de maracuyá, el aceto balsámico, el azúcar, los granos de pimienta de Jamaica y un poco de agua. Deje reducir hasta obtener una consistencia de almíbar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine las pechugas en una sartén hasta que la panceta tome color dorado y termine en horno a 200° C por aproximadamente 8 minutos. Recuerde que el punto del pato es bien jugoso. Retire del horno, saque el hilo y corte en tres trozos. Salsee con la reducción de aceto y maracuyá. En un bol, mezcle los papines, los échalotes y el cilantro fresco picado, y coloque como guarnición del plato.

(Para 4)



ancas de rana con brotes
de mostaza, vinagreta
de caléndulas, higos,
salsa de miel y mostaza



para las ancas de ranas

INGREDIENTES

2 pares de ancas de rana
50 g de manteca

para la salsa de miel y mostaza

INGREDIENTES

50 g de mostaza
20 g de miel

para la vinagreta

INGREDIENTES

3 cdas de aceite de oliva
1 cda de aceto balsámico
4 unidades de flores de caléndula

para decorar

INGREDIENTES

2 cdas de almendras peladas
y tostadas
100 g de brotes de mostaza
1 cda de higos

PROCEDIMIENTO

Cocine las ancas en una sartén con manteca hasta que estén doradas. Prepare la vinagreta con las flores. Para la salsa, mezcle la miel con la mostaza.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque las ancas en un colchón de brotes de mostaza, y distribuya las almendras y los higos. Salsee con la preparación de mostaza y miel, y con la vinagreta.

(Para 2)

Sebastián Tarica



bife de chorizo con *croûte* de morcilla y papa a la plancha



INGREDIENTES

- 1 k de papas
- 4 bifes de chorizo de 280 g c/u
- 1 morrón colorado
- 200 g de morcilla
- Hierbas para decorar
- Aceite de oliva c/n
- Aceites de colores para pintar el plato*
- Sal y pimienta, a gusto

* Para los aceites de colores, cocine, por ejemplo, morrones colorados en el horno hasta que estén bien asados; luego, colóquelos en una bolsa transparente para que el vapor que van despidiendo haga despegar la cáscara. Deje enfriar, retire todos los restos de piel, luego licue con aceite de oliva y sal hasta que tome una textura cremosa.

También puede utilizar remolacha o cualquier otra verdura, como calabaza. En estos casos, las verduras se hierven, pero luego se procesan con el aceite, del mismo modo que con el morrón.

PROCEDIMIENTO

Lave y hierva las papas con la cáscara en abundante agua con sal. Retire y reserve. En una plancha caliente, selle de ambos lados los bifes, salpimiente y colóquelos en fuente de horno. Reserve. En una sartén caliente, coloque aceite de oliva y dore el morrón colorado finamente picado; agregue la morcilla y una la preparación espolvoreando pimienta. Coloque la morcilla sobre los bifes y cocine en el horno a fuego fuerte hasta que la morcilla se dore. Por otro lado, dore las papas de ambos lados en una plancha caliente con aceite de oliva.



María Lancio

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la papa a la plancha en el centro del plato, sobre ésta, el bife con la *croûte* de morcilla, y decore con hierbas frescas y aceites de colores.
(Para 4)



Poner lo más rico, es también poner lo mejor.

VITAMINA E
ACEITES SALUDABLES • 0% GRASAS TRANS • MENOS CALORIAS



Dedicados a ser la mejor mayonesa.

Mayonesa reducida en valor lipídico.



Christophe Krywonis

ossobuco al maracuyá



INGREDIENTES

- 4 trozos de ossobuco (1 kg)
- 1/2 vaso de jugo de maracuyá
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- 3 cdas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 échalote picado
- 1 cda de perejil picado
- 1 taza de arroz doble Carolina
- Jugo de 1 naranja
- Harina blanca c/n
- Caldo de verdura c/n
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave, seque, sale y enharine los pedazos de ossobuco. Dórelos en una sartén. Aparte, cocine a fuego lento la cebolla cortada en pluma en una olla con aceite. Añada la carne a la cebolla, sale y agregue un vaso de vino. Deje hervir por unos minutos. Agregue el jugo de naranja y el de maracuyá, el ajo y el échalote picados finos.

Continúe la cocción del ossobuco (en el horno) agregando el caldo de verdura poco a poco, cuidando que no se seque. Cocine a fuego lento por 45 minutos. Agregue el perejil. Arme el plato con el arroz blanco, hervido unos 15 minutos en agua con sal, como base, y encima coloque la carne. Salsee.

(Para 4)





Ramiro Rodríguez Pardo

rack de cordero asado con
mantequilla de hierbas,
papas y batatas crocantes



INGREDIENTES

4 racks de cordero de cinco costillas c/u
100 g de manteca
1 ramito de romero
1 ramito de ajedrea
1 ramito de menta
1 ramito de tomillo
• Jugo de 1 limón
1 cdta de curry *hot*
4 cebollitas *confit**
4 dientes de ajo *confit**
• Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Salpimiente los racks y póngalos en una asadera para horno. En una sartén caliente apenas la manteca con el limón, las hierbas, el curry, la sal y la pimienta. Unte los racks con la mitad de esta preparación y hornee a 300° C durante 20 minutos. Retírelos jugosos. Salsee con el resto de la manteca de hierbas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Emplate y sirva con papas, batatas fritas crocantes, las cebollitas y los ajos confitados.

* Para hacer las cebollitas y ajos *confit*, hay que colocarlos (por separado) en una cacerolita y cubrirlos con aceite. Luego hay que llevar a fuego mínimo hasta que estén tiernos.

(Para 4)



láminas de ternera lechal con hongos y manteca de perejil con vermouth



INGREDIENTES

- 1 entrecôte de ternera lechal
- 1/2 taza de tomillo
- 16 hongos portobellos o boletus
- 100 g de manteca
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de perejil
- 1 cda de jugo de limón
- 2 cda de vermouth
- 1/2 taza de jugo de carne
- Sal y pimienta c/n
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Para la manteca, disponga en una procesadora la manteca, el perejil, el jugo de limón, el vermouth y el ajo, procese y reserve en heladera. Para los hongos, cocínelos a fuego medio en el horno hasta que estén tiernos.

Para la ternera, condimente la carne y espolvoree con el tomillo picado, cocínela en una sartén con oliva, a fuego fuerte, hasta que esté jugosa. Coloque los hongos en un plato, algunas láminas de la ternera tibia, rodajas de la manteca de hierbas y un poco del jugo de carne caliente.

(Para 4)

COMENTARIOS

La ternera lechal es un producto muy utilizado en Italia, especialmente en el Sur, de un sabor muy sutil y extremadamente tierna. Es fundamental que su carne sea rosada blancuzca y se acompañe muy bien con vinos blancos frutados y perfumados, o rosados jóvenes.

Máximo López May



vino el elixir de la década

Bienvenidos al índice de maridajes. La mejor guía para encontrar el compañero justo de cada plato.

Ensalada de tomatitos, sandía y queso de cabra tipo feta, pickles de cerezas y albahacas exóticas

Navarro Correas®

Brut Malbec Rosé

Frutado y de buena acidez, las notas a sandía resaltarán los sabores del plato y su fresca acidez combinará muy bien con los pickles de cerezas y la acidez característica del queso cabra.



Margherite verdi di burrata al pesto rosso Navarro Correas® Colección Privada™ Pinot Noir 2007

Este plato de sabores delicados se llevará bien con un vino de taninos redondos y sabores perfumados y suaves. Este Pinot Noir acompañará sin sobreponerse al delicado sabor de la burrata.



Gazpacho de langostinos con pan crocante y verduritas

Navarro Correas®

Colección Privada™

Rosado de Malbec

La carne dulce de los langostinos resaltará las notas frutadas del vino. La fresca acidez del vino combinará muy bien con la frescura del tomate.



Pulpo español con ensalada de rúcula, manzana, hinojo y palta, con salsa de curry verde Navarro Correas® Colección Privada™ Sauvignon Blanc 2009

Las notas a hierbas del vino resaltarán los aromas a menta, albahaca, cilantro y perejil. Al mismo tiempo acompañará la frescura del hinojo y la manzana sin invadir la sutileza del pulpo.



Lehmeyun

Navarro Correas® Colección Privada™, Bonarda 2007

Este vino de aromas perfumados acompañará los sabores dulces del tomate y la carne especiada. Al ser de cuerpo medio y taninos redondos no competirá con la fuerte personalidad de las hierbas y especias.



Bife de chorizo con croûte de morcilla y papa a la plancha Navarro Correas® Alegoría® Malbec 2007

Para este plato es necesario un vino con cuerpo y personalidad. Este Malbec es muy frutado y acompañará el dulzor de la morcilla. Sus taninos firmes irán muy bien con el intenso sabor proteico y algo graso de la carne.



MARTÍN MOLteni



el chef elegido

PARTICIPÓ EN CUATRO EDICIONES Y BRILLÓ CON SUS RECETAS. HAY QUIENES DICEN QUE FUE, EN ESTAS PÁGINAS, EL MEJOR DE TODOS. AL GRAN CHEF DEL RESTAURANTE PURA TIERRA, ¡SALUD!

POR EDUARDO TORRES*
PRODUCCIÓN DE RODRIGO GONZÁLEZ GARILLO
COPYRIGHT ARCHIVO GENERAL GRUPO Q

A Martín Molteni lo conocí haciéndole fotos para una vieja publicación. Fue hace más de diez años. El era el chef del restaurante-circo Tago Mago de la Costanera. Después le volví a hacer fotos para otra nota, a él y a sus platos, cuando trabajaba como chef en el restaurante Lola. Apenas terminamos, nos pusimos a charlar sobre estilos de cocina y estéticas de fotografía relacionadas con la comida, y acordamos que siempre en las tomas tradicionales primaba más lo aleatorio —esto es, los artificios que se agregaban alrededor de los platos terminados— que el plato en sí, la creación pura del cocinero. Entendimos que, en relación a la fotografía culinaria, había

cosas que no se estaban haciendo, como un terreno aún no explorado. Lo que pasaba era que el fotógrafo, casi siempre, quería lucirse, y descuidaba el trabajo del cocinero. Nos propusimos, desde entonces, lograr una imagen que sea bella sin aditamentos, exaltar la preparación más allá de cualquier maquillaje, y que brille por sí misma. Creo que con el tiempo lo logramos.

**fotógrafo de esta revista desde el número cero, acaba de terminar un libro junto a Martín Molteni, titulado La cocina argentina, en el que se retratan todas las regiones del país y sus preparaciones más emblemáticas.*

En Diciembre buon natale con Donato



Que el sabor y la magia
de Italia estén presentes
en la mesa de estas fiestas...
Ese es nuestro deseo.



elgourmet.com



ensalada fresca
de jabali ahumado,
agárlicos frescos,
pequeños shiitakes en
soja, vegetales frescos
y en pickle, hojas y
flores jóvenes



INGREDIENTES

160 g de jabali ahumado en láminas
4 tiras de pan levain
12 agárlicos medianos o champiñones
de París
8 puerros pequeños
• Aceite de sésamo c/n

PROCEDIMIENTO

Blanquee los puerros. Corte en láminas los agárlicos, tueste una lámina gruesa de pan apenas untada con aceite.

para los shiitakes en soja

INGREDIENTES

8 shiitakes medianos
50 g de soja
100 g de fondo oscuro
1 anís estrellado
1 rama de canela

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición la soja, el fondo, el sésamo, el anís estrellado y la canela. Agregue los shiitakes y hierva durante 30 minutos. Reserve.

para los vegetales

INGREDIENTES

100 g de vinagre de vino blanco
100 g de agua mineral
40 g de azúcar
1 rama de canela
4 échalotes grandes
8 rabanitos pequeños
8 zanahorias pequeñas

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición los líquidos y el azúcar con la canela. Agregue los vegetales y hierva por 3 minutos. Reserve por 24 horas.

para terminar

INGREDIENTES

• Brotes de mizzuna c/n
• Brotes de rábano c/n
• Flores pensamiento c/n

ARMADO

Coloque el pan en el centro. Monte los vegetales, luego el jabali. Finalice con hierbas y flores mojadas apenas con el líquido de los shiitakes.

(Para 4)





Inés De los Santos



Es, para nosotros, la mejor bartender argentina.
Aquí reproducimos la receta de uno de sus tragos.
SÓLO PARA MUJERES FATALES.

FOTOS DE GUSTAVO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA
PRODUCCIÓN DE NICOLÁS MORAZZO

femme fatale

INGREDIENTES

- 2 1/2 oz de akuavit o algún vodka ultra-Premium
- 1 ramillete de flores comestibles
- Cuadrados de láminas de papel de oro
- Copa cocktail
- Hielo, a gusto

PROCEDIMIENTO

Enfríe la copa cocktail. En un vaso de composición, coloque hielo, akuavit y revuelva hasta que esté bien frío. Cuele sin hielo directo en la copa y perfume con flores. Decore con cuadrados de láminas de papel de oro.
(Para 1)

deme una birra... Moretti

Donato De Santis, cocinero de la señal *elgourmet.com*, se convirtió en embajador argentino de Birra Moretti, una importantísima cerveza lager italiana recién llegada a nuestro país. En esta nota, el chef revela los secretos de su sabor y una imperdible receta para maridar.

POR NICOLÁS BAL

NB: ¿Cuándo se lo propusieron y cómo se convirtió en embajador de Birra Moretti en la Argentina?

DDS: Empezamos las conversaciones hace un año con la gente de Marketing de CCU -que distribuye también Corona, Imperial, Guinness, Paulaner y Negra modelo, entre otras-. Sabiendo que soy italiano y cocinero, se acercaron con la posibilidad de proponerle a Birra Moretti Italia a una persona que ya vivía en la Argentina. Lo curioso es que mi maestro de cocina es el embajador de Birra Moretti en Italia, Claudio Sadler. Y fue él quien justo recibió mi currículum. ¡Vaya que hay personas y situaciones que vuelven a cruzarse!, ¿no?

NB: Pero ésta no es la única casualidad...

DDS: Es cierto. Hay otra increíble coincidencia. Yo trabajé de chef en 1984 en Tricesimo, Udine, justo en el restaurante Boschetti, donde nació el logo de Birra Moretti, en 1942 (ver "Historia de un logo"). Quiere decir que la conexión se repitió 42 años después de ese hecho.

NB: ¿Cuáles son las características de esta cerveza?

DDS: Birra Moretti es tradición, por su larga trayectoria; pasión, algo que refuerza el folclore italiano; y calidad. Se trata de una cerveza típicamente italiana. Una lager rubia que tiene una acidez amigable que se toma en todo momento. Nosotros, en Italia, compartimos la cerveza como un aperitivo, los *snacks*, *panininos*, con las pizzas, con quesos, fiambres y alguna pasta, pero no muy robusta, con preparaciones no demasiado complicadas. Donde la



cerveza se marida naturalmente, no hace mucho contraste.

NB: ¿Por qué cree que los argentinos la van a elegir como una de sus cervezas preferidas?

DDS: Porque el argentino siente una cierta italianidad. Hay una gran presencia de italianos en este país. Y porque Birra Moretti cuenta con un sabor muy diferente de lo que el mercado de acá está acostumbrado. Además, su espuma compacta, antiadherente y su equilibrio gustativo con tendencia hacia el ácido, la hace distinta. Porque te llama la atención. Es una cerveza para saborear segundo tras segundo. Para disfrutar plenamente de sus propiedades.

NB: ¿Qué es lo que más le gusta de Birra Moretti? ¿Cómo la disfruta?

DDS: Birra Moretti son recuerdos puros para mí, confidencias, es tener un pedacito de Italia entre las manos. Saborearla con amigos, invitarlos. Por eso, cuando vienen mis amigos a casa y les regalo una Birra Moretti, no pueden creerlo. Es como que un argentino vaya a Australia y lo agasajen con un asado con chi-



Personalidades del mundo de la gastronomía y la cultura se dieron cita en la Embajada de Italia en Buenos Aires.

A comer con Birra Moretti
**PESCE EN PASTELLA
DI BIRRA MORETTI**

Ingredientes

300 g de harina 0000
10 g de sal
1 k de filete de pescado blanco
330 cc de Birra Moretti
1 huevo
Pimienta c/n

Procedimiento

Con la ayuda de un batidor, incorpore la yema, la cerveza, la harina, la sal y la pimienta. Por otro lado, bata la clara a nieve con una pizca de sal. Incorpore de manera envolvente a la preparación anterior. Deje descansar por media hora. Corte el pescado en rectángulos de 2x3 y pase por la pastella. Coloque en aceite bien caliente hasta que dore. Sirva sobre papel absorbente o papel madera con rodajas de limón.
(Para 4)

HISTORIA DE UN LOGO

Cuando, en 1942, un señor mayor entró en el restaurante Boschetti, Tricesimo, Udine, y se pidió una Birra moretti, jamás se hubiera imaginado que, tiempo después, él se convertiría en la imagen del logo de una de las cervezas más importantes de Italia.

Es que Leo Menazzi Moretti, al verlo, reconoció a ese hombre como la imagen viva de la marca. Enseguida, le pidió permiso para sacarle una fotografía, sólo a cambio de pagarle otra Moretti.

Más tarde, el profesor Segala, un gran diseñador de la época, inmortalizó a esa foto en la etiqueta.



muchurri. Eso que a la distancia es entrañable. El corazón, el apetito y la amistad. Esas cosas me llenan de recuerdos, gracias a esta cerveza.

NB: ¿Qué futuro le pronostica a Birra Moretti en la Argentina?

DDS: El mercado de la cerveza latinoamericana es muy grande. Yo creo que Birra Moretti va a encontrar su nicho. Se posicionará bien, como una buena alternativa a la hora de elegir qué cerveza, sobre todo en los restaurantes. Es un buen producto alternativo a la hora de refrescarse. Para ello, usamos copas especiales que no son como las alemanas, sino más parecidas a las del vino. Sobre todo, como dije, con platos simples, como muchos platos italianos.

NB: ¿Qué destaca a Birra Moretti sobre las demás cervezas Premium?

DDS: La acidez que mencioné es particular, porque la hace interesante de tomar. No es pesada, no es dura y tiene la suavidad de una lager. Además, muchos argentinos siguen diciendo "birra", en vez de cerveza...

Gracias

a tu esfuerzo en el McDía™ Feliz
logramos recaudar

\$ 1.590.746

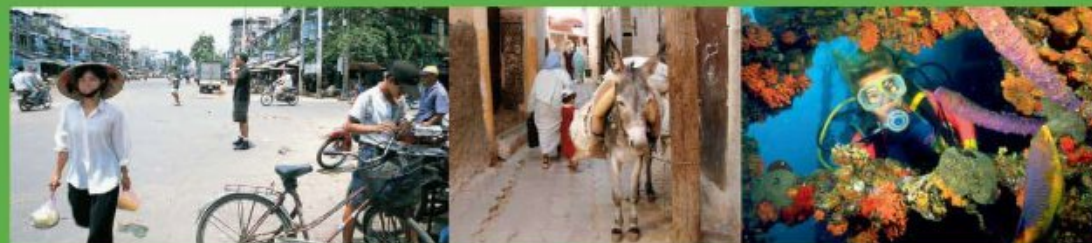
para colaborar
con el funcionamiento
de la Casa Ronald McDonald™

Muchas gracias.

Luca Uriel García,
3 años. Corrientes.
Residente de La Casa
de Ronald McDonald™
de Buenos Aires.



> VIAJES



sin reservas

UNA SERPIENTE AMIGABLE, UN VINO AFRICANO CASI TAN BUENO
COMO UNO FRANCÉS, UNA EMPANADA EN EL CARIBE... PORQUE
VIAJAMOS MUCHO, Y PORQUE VIAJAR Y COMER VAN DE LA MANO,
NOS QUEDAMOS CON TRES MINI AVENTURAS SABROSÍSIMAS.

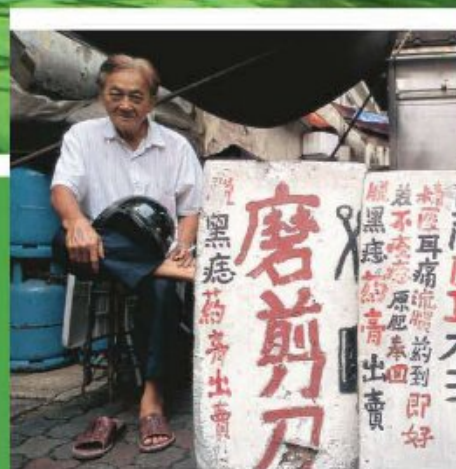


EL DELTA DEL MEKONG NACE EN NEPAL. EL NOMBRE VIETNAMITA ES CUI LONG Y SIGNIFICA "NUEVE DRAGONES", POR LAS NUEVE Bocas MEDIANTE LAS QUE EL RÍO DESEMBOCA EN EL MAR. // EL MERCADO DE CHOLON, EN EL CENTRO DE SAIGÓN, ES UN MUESTRARIO INTERMINABLE DE TODO TIPO DE PRODUCTOS. // SI BIEN EL NOMBRE OFICIAL ES HO CHI MINH, NADIE SE RESIGNA A DEJAR DE LLAMARLA SAIGÓN.

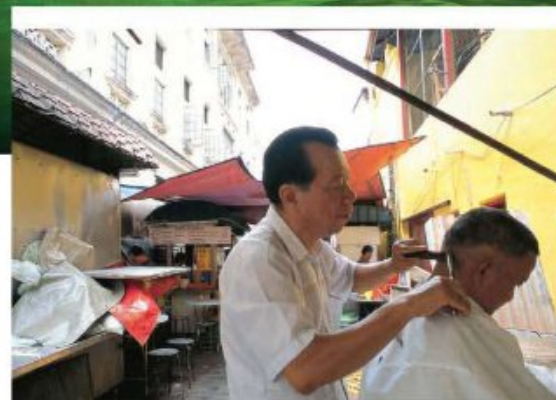
SAIGÓN

aquí cocinó Ho Chi Minh

POR FABIÁN CASAS — FOTOS DE GUADALUPE GAONA



Recuerdo cómo con Guadalupe, mi mujer, nos quedamos pasmados viendo un pez extraño, inmenso, azulado y bigotudo, que serpenteaba en una bañera de plástico rosa, en el mercado del Cholon. Lo vendía una anciana que decía que, a la sartén, era exquisito. O cuando, recorriendo el delta del Mekong, nos cruzamos con un joven que tenía sobre sus hombros una serpiente inmensa: "Tôquenla, es buena", nos decía. Y uno llega a pensar que hasta las serpientes en Vietnam son buenas.





Marruecos

un reino hecho a mano

POR NARDA LEPES, VANESSA KROOP,
EMILIO RAÚL DÍAZ Y GABRIEL MIGUEL

Los marroquíes desayunan con té de menta, combinado con té verde y azúcar (le dicen el "whisky marroquí"), pan y aceite de oliva. El almuerzo es la comida más importante. Entre los platos cotidianos, está la *tajine*, de herencia bereber, una olla de barro con una tapa en forma piramidal donde se cocina un guiso de verduras con algo de carne de cordero y algunas pocas especias. Los viernes, que es el día que muchos no trabajan, se deleitan con cuscús. Todo se come con las manos y de un plato común. El pan hace de cuchara; con él rompen la carne tiernísima después de horas de cocción. Los musulmanes no toman alcohol, pero los que no lo son cuentan con vinos aceptables a buenos precios. El vino más caro cuesta 18 euros y es de gran calidad, suave, al estilo francés.



LAS CALLES DE LA MEDINA —PARTE VIEJA DE LA CIUDAD— SON TAN ESTRECHAS QUE SÓLO PERMITEN EL PASO DE LA GENTE, CABALLOS Y BURROS. // PANES Y ALFOMBRAS SON HECHAS POR LAS MISMAS MANOS, CON RESULTADOS IGUAL DE ASOMBROSOS.

Aruba

esa pequeña gran isla

POR FACUNDO DI GENOVA

U nos 30 km de largo y 10 de ancho tiene la isla de Aruba, ubicada en el Caribe Sur, conocida como una de las seis antillas holandesas. Tierra cálida y generosa, sus fronteras están dibujadas por playas de aguas turquesas alucinantes. El arubiano es un personaje aparte, amable y gentil, versado en fútbol y gastronomía. No debe haber en el mundo un ciudadano que hable tantos idiomas. Como dicen en la isla: arubiano que no domina cinco lenguas, no es arubiano. Habla y muy bien holandés e inglés, y dialoga con soltura y gracia el portugués y el español, además de tener su lengua oficial, el papiamentu, mezcla maravillosamente arbitraria de los cuatro idiomas anteriores. Su cocina de mar es muy buena. Pero, si me preguntan, mi gran experiencia consistió en probar un *pasteche* —esa empanada frita de masa dulce rellena con carne y especias— en la playa, mirando el horizonte, como hechizado. Y todo por un dólar.

LOS CARNAVALES DE ARUBA SON UNA DE LAS GRANDES ATRACCIONES. // LA HERENCIA DE LOS PAÍSES BAJOS SE VE PLASMADA EN LA ARQUITECTURA. // COMER EN EL CARIBE ES DESCUBRIR EL VERDADERO SABOR DEL MAR. // LO MEJOR: ARENA BLANCA Y AGUAS TURQUESAS.



DF en el ombligo de la luna

LO SOSPECHAMOS DESDE UN PRINCIPIO:
EN LA CIUDAD DE MÉXICO EXISTE UNA AMPLIA
GAMA DE PLATOS TÍPICOS Y LO MEJOR
DE LA COCINA INTERNACIONAL.



Del nahuatl *metztli* (luna) y *xictli* (ombligo), el nombre de México significa *ciudad en el ombligo de la luna*. Y aunque está bien lejos de nuestro satélite natural, la capital del mayor estado de Centroamérica se encuentra a 2,240 metros sobre el nivel del mar, y goza de un excelente clima todo el año. Con todas las características propias de las grandes urbes, el DF seduce a los más exigentes visitantes gracias a sus encantos, al conservar vestigios de culturas prehispánicas y de la época colonial, así como nuevas y modernas construcciones: tiene más de 100 teatros (ocupa el cuarto lugar después de Nueva York, Londres y Toronto) y supera los 100 museos y Centros Culturales con impresionantes colecciones. Pero lo mejor es

la comida. Hablar de una sola gastronomía es casi imposible, ya que en esta urbe se mezclan no sólo las cocinas de todos los estados de la República, sino también las de países como Francia, España, Italia, Grecia, Líbano, Portugal, Bélgica, Japón y China. ¿Qué ingredientes no encontramos en esta ciudad? Basta con darse una vuelta por la Central de Abastos para quedar azorado con lo que ahí puede hallarse. Y lo mismo sucede en los mercados como el de San Juan, el Juárez, el de San Ángel o el de Coyoacán, sitios llenos de olores, sabores, texturas y colores. Hacer un recorrido es toda una experiencia: se puede paladear comida de casi todas las regiones del mundo. La cocina mexicana que se caracteriza por sus ingredientes, entre los que destaca el chile. Eje

de gran parte de los principales platillos que México ha dado al mundo, los chiles van de la suavidad dulce hasta el más pungente picor. Habrá que ir con cuidado. En el Centro Histórico aún se hayan salones de comida que guardan una atmósfera tradicional. En la periferia, en zonas como Polanco, la Zona Rosa o la Avenida de los Insurgentes, al sur de la ciudad, se localizan los mejores restaurantes de categoría internacional. En restaurantes de gran tradición como la Hacienda de Los Morales, San Angel Inn y el Arroyo se disfruta de una gran variedad de sopas, guisados y postres: tacos de carne o de insectos (chapulines, jumiles, gusanos de maguey y escamoles) acompañados de frijoles y una rica salsa de guacamole, realmente imperdibles. ●



METRO 95.1





il papagallo aquí comieron los héroes

por FACUNDO DI GENOVA (ENVIADO ESPECIAL)

Por acá anduvieron los grandes hombres. El boticario Miguel Munté, el académico Enrique Barros y el estudiante Ernesto Guevara, cuando todavía no era el Che. Es que en esta locación funcionó de todo: un hotel para viajeros en 1915, una droguería en los años 30 y un restaurante llamado Il papagallo de Bologna, muy frecuentado allá por los años 40; también un colegio pupilo en el que se hospedó el Che, y hasta un boliche. Ahora, el lugar fue rescatado por NIA Concepts, una cadena hotelera que inauguró el primer hotel boutique de Córdoba capital, bautizado Azur Real: 14 habitaciones de lujo, lobby y recepción, y una muy linda terraza con deck de madera, todo a cargo del arquitecto Armando Bisio y la decoradora Sofia Camps. Entonces, para seguir un poco con la historia, el restaurante que funciona en el primer piso, conducido por el joven pero experimentado chef santiagueño Javier Rodríguez Arias, no podía llamarse de otra forma: El papagallo. Por eso mejor ir a lo importante, en este caso la comida. Y si no se hospeda en el hotel, no importa. El papagallo está abierto al público para desayunos, almuerzos y cenas. De verdad, si anda por acá, no se lo pierda. Esto es algo así como ir al Tomo I de Córdoba, sin exagerar. Y aunque no estén las hermanas Concaro, a Javier lo acompañan dos cocineros de fierro que lo siguieron desde Perú para inaugurar el restaurante, Piter Gar-



cía Venegas y Michel Santiesteban. Yo los vi trabajando a los tres juntos. Eran las 20 de un viernes. Tenían que preparar un menú degustación de 8 pasos para unas 18 personas, unos 144 platos. Parecían un relojito suizo. El chef estudió en la Escuela de Cocina Azafrán, en 2004 viajó a Andorra y trabajó como segundo chef en el Nordic Hotel, luego estuvo en el restaurante La Gloria de Perú, en el que conoció a los compañeros que hoy lo acompañan, y más tarde en uno de los mejores y más lujosos restaurantes de Singapur, el Gordon Grill del hotel Goodwood Park. No es poco, sobre todo para un muchacho que todavía no tiene 30 años. Al mediodía, Javier nos sorprendió con un escabeche de corvina legendario, un pejerrey a la plancha con vegetales al vapor bien natural, cero grandilocuencia, sabor absoluto. Ni hablar del ossobuco, ahí descolló. Y todo regado con rico vino. Por la noche, fue el turno del menú degustación. Los platos hablaron por sí solos. El primero: Sashimi, ponzu dressing y espuma de causa. Segundo: Carpaccio de remolachas, queso de cabra, ajos quemados y vinagreta de pomelo. Tercero: Merluza a 50 grados en salsa verde. Cuarto: Chupe peruano y tempura de langostinos. Quinto: Pies de cerdo, puré de portobellos y salsa de algarroba (el terruño santiagueño que siempre tira). Sexto: Pasta, hongos serranos y caracú braseado. Séptimo: Leche de tigre frozen. Último: Sabayón, trufa de romero y naranjas. Por lejos, un menú para el bronce, sólo para héroes. ●

DATA

Azur Real Hotel: San Jerónimo 243/257 Córdoba.
Reservas: +54 351 4247133/4210797/4215878
info@azurreal.com www.azurreal.com

CÓMO LLEGAR

Vuelos Aeroparque-Córdoba-Aeroparque: LAN
opera hasta 6 frecuencias diarias a Córdoba:
tarifas desde \$ 379 (final).
Ventas & consultas: 0810-9999-1AN (526).
www.1an.com

EL “ETIQUETA NEGRA” DE PACHECO PEREDA: BLEND RESERVA.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



PACHECO PEREDA

El jardín de la República

Tradición e historia se conjugan a la perfección en una de las provincias más pequeñas de nuestro país. Conocé los paisajes de Tucumán.

LA CIUDAD HISTÓRICA

La capital tucumana fue protagonista de la historia argentina, por eso, su riqueza histórica y cultural es incomparable. En el corazón de San Miguel de Tucumán, está la Plaza Independencia, en la que se erige la Estatua de la Libertad de la célebre artista Lola Mora. A su alrededor, se encuentran los edificios más significativos que corresponden a distintos periodos y estilos arquitectónicos: la Casa de Gobierno, el Museo Casa Padilla y el Templo de San Francisco. Dentro del casco histórico, también se pueden visitar la Iglesia La Merced, el Museo de Arte Sacro, la casa Avellaneda y la Basílica de Santo Domingo.

VALLES CALCHAQUIES

Es el recorrido turístico por excelencia que une el norte argentino a través de las montañas. Los imperdibles: el monumento El Indio, la Reserva Arqueológica de los Menhires, el Conjunto Jesuítico de La Banda, Amaicha del Valle y las Ruinas de Quilmes.

VALLE DE CHOROMOROS

En este circuito se pueden ver los paisajes más lindos de Tucumán conformados por ríos, montañas, cerros, casonas antiguas y estancias tradicionales. Uno de los puntos más destacados de este recorrido es la Villa de San Pedro de Colalao, donde está la réplica de la Gruta de Lourdes y un patrimonio arqueológico único.

LAS YUNGAS

Este recorrido atraviesa las localidades de Yerba Buena, San Pablo, Villa Nogués, San Javier, Raco, El Siambón, El Saladillo y el dique Celestino Gelsi, y lleva directo a la selva de Yungas, bosque de molles, lapachos, tipas, laureles y jacarandás. Es el circuito ideal para realizar todo tipo de deportes: parapente, pesca y actividades náuticas.

CÓMO LLEGAR

LAN tiene 2 vuelos diarios todos los días de la semana: Buenos Aires-Tucumán. Tarifas en Clase Económica desde \$ 579 (final).

TAFÍ DEL VALLE

A 2.000 metros sobre el nivel del mar, está Tafi del Valle, tierra que alguna vez habitaron los diaguitas. Si bien es una de las localidades de Tucumán mejor preparadas para el turismo, aún conserva el encanto de la cultura aborigen. Su legado se nota en las pircas de piedra, construcciones de adobe, artesanías de cerámica y terrazas de cultivos. Para recorrer la villa hay varias opciones: trekking, 4x4 y, obviamente, a caballo. Durante el mes de febrero, Tafi del Valle es anfitriona de la Fiesta Nacional del Queso. ¡Sibaritas, a agendar!

CIRCUITO SUR

Toda la zona sur de la provincia se caracteriza por los cañaverales y una intensa actividad agrícola. A tan sólo 22 km de la capital tucumana, se encuentra Lules, en donde no se pueden dejar de visitar las Ruinas de San José, testimonio de la conquista española. Cerca de allí, en el Santuario de la Reducción, cada 8 de diciembre se venera a la Virgen del Valle. Otro punto de interés dentro de este circuito es Simoca, "Capital Nacional del Sulky", en donde se lleva a cabo cada sábado una feria de productos regionales.

+ INFO

Casa de Tucumán en Buenos Aires: Suipacha 140.
Tel.: 4322-0564 - www.tucumanturismo.gov.ar
Gobierno de Tucumán: www.tucuman.gov.ar
LAN: Tel.: 0810-9999-528. www.lan.com



HOTEL & SPA
★★★★★

SAN CEFERINO

HOTEL & SPA

INSPIRACIÓN - ENCANTO - DISTINCIÓN
CALIDAD - SEGURIDAD



Puede ser...

*El lugar de descanso del fin de semana,
un espacio para sus reuniones de empresa
o que la fiesta de sus sueños se haga realidad.*



Ruta 6 km. 169.5, Luján - Reservas al : 02323-441500 - www.sanceferinohotelspa.com.ar

dulces regalos

LO QUE SIGUE ES UNA BATERÍA DEMOLEDORA DE LAS MEJORES
RECETAS DULCES PUBLICADAS EN ESTOS CINCO AÑOS.
NUNCA MEJOR DICHO: ¡UN DESPLIEGUE DE COLECCIÓN!

FOTOS DE EDUARDO TORRES, GUSTAVO HERRERO Y JAVIER PICERNO
PRODUCCIONES DE MARCELA SORONDO, LILIANA CAMERONI, SOLEDAD SARTORI,
CECILIA MIRANDA, ADRIANA PONIEMAN, BÁRBARA OSTROVSKY,
FLORENCIA GOLDZTEIN Y RODRIGO GONZÁLEZ GARILLO



Bárbara Ostrovsky

helado de limón con merengues y flores



para el merengue

INGREDIENTES

3 claras
200 g de azúcar
50 g de azúcar impalpable
1 cdta de almidón de maíz
1 cdta de ralladura de limón

INGREDIENTES

500 g de helado de limón
300 g de merengues
200 g de azúcar
200 cc de agua
• Flores de borraja
• Flores de rúcula
• Flores de violeta

PROCEDIMIENTO

Bata las claras con el batidor; cuando se pongan blancas y espumosas, agregue poco a poco el azúcar. Incorpore el azúcar impalpable, la ralladura y el almidón tamizados, en dos veces, con movimientos envolventes. Coloque en una manga y sobre una placa forrada con papel manteca enmantecado, forme merengues de 2 cm de diámetro. Lleve a horno de 120 °C por 1 hora y media. Guarde en un frasco hermético. Prepare un almibar y agregue una parte de las flores para aromatizar. Enfrie y cuele. Sirva el helado sobre el merengue roto, rocíe con el almibar y decore con flores.

(Para 4)





Marcela Sorondo

crostata de damascos, duraznos y cerezas



para la masa

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina 0000
- 3 cdas de azúcar
- 1 pizca de sal
- Zest de 1 limón
- 3/4 taza de manteca bien fría
- 1 yema
- Agua fría c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en la procesadora la harina junto con el azúcar, la sal y la manteca. Procese hasta que quede un arenado. Luego incorpore la yema, el zest de limón y, poco a poco, el agua bien fría. Trabaje hasta obtener una masa. Retire, envuelva en papel film y lleve a la heladera por 30 minutos.

para el crumble

INGREDIENTES

- 2 cdas de azúcar
- 2 cdas de harina
- Tomillo c/n

PROCEDIMIENTO

Procese el azúcar con la harina y el tomillo, y deje en la heladera hasta utilizar.

para el relleno

INGREDIENTES

- 2 duraznos
- 5 damascos
- 1 taza de cerezas
- Jugo de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Corte en gajos los duraznos y los damascos. Corte al medio las cerezas y descárcelas. Rocíe con el jugo de limón.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Estire la masa hasta que alcance 1/2 cm de espesor. Coloque encima las frutas. Agregue el crumble por encima, pero deje parte de la fruta a la vista. Cierre de forma rústica los bordes, pinte con huevo batido y espolvoree con azúcar impalpable. Lleve al horno a 180° C de 20 a 30 minutos o hasta que la masa esté dorada. Retire, deje enfriar y sirva.

Freddo cumple 40 años y presenta un nuevo sabor: ganar un Fiat



PARTICIPÁ Y
GANÁ
UN FIAT

También
podés ganar
500 kg
de helado!



Nro.: 0070196554
Licencia: Kn 50.5 P11ar
PESOS BRUTOS: 1.000.000
IVA RESPONSABLE
Patente: 00006133
FPA: 27-09-09

consultá bases
y condiciones en:
freddo.com.ar

Ingresa tu ticket o factura
en www.freddo.com.ar y participá
del sorteo por un Fiat 500
y 500 kg de helado gratis!

40 años

freddo

cookies



para la masa

INGREDIENTES

- 500 g de harina 0000
- 250 g de manteca
- 180 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- Extracto de vainilla c/n
- Chips de chocolate negro

PROCEDIMIENTO

Coloque en una procesadora la harina, la sal, el azúcar y la manteca, y procese hasta formar un arenado. Luego incorpore el extracto de vainilla y los huevos. Vuelva a procesar hasta que se forme la masa, retire e incorpore los chips de chocolate. Lleve a la heladera durante 1 hora envuelta en papel film. Estire a 1/2 cm de espesor y corte con moldes de distintas formas. Disponga en una placa para horno y hornee a 180° C entre 15 y 20 minutos. Retire y enfrie.

para el glase

INGREDIENTES

- 250 g de azúcar impalpable
- Jugo de 1 limón
- Colorantes de origen natural
- Granas de colores

PROCEDIMIENTO

Mezcle el azúcar impalpable con el jugo de limón y divídalo en varios pots. A cada uno agréguele unas gotas de los distintos colorantes.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque sobre una rejilla las cookies y báñelas con los glases coloreados. Luego decore con las granas de colores. Seque y sirva. Deje algunas sin decoración para que se vean los chips de chocolate.

Marcela Sorondo



FELIZ NAVIDAD FELIZ AÑO NUEVO



www.estcafe.com.ar info@estcafe.com.ar

0810-888-2233 (CAFE)



María Soledad Mendoza

crème brûlée de hojas de coca



INGREDIENTES

100 ml de leche
1/2 chaucha de vainilla
10 hojas de coca
4 yemas
60 g de azúcar
200 g de crema de leche
4 cdas de azúcar rubio

PROCEDIMIENTO

En una olla coloque la leche, la chaucha de vainilla y las hojas de coca. Cocine a fuego medio, hasta que hierva. Apague el fuego, deje reposar durante 5 minutos para que la leche se aromatice.

En un bol, eche las yemas y el azúcar, bata hasta que la preparación se espese y tenga un color amarillo claro. Agregue la leche en la mezcla; y luego, la crema. Con un cucharón, distribuya la mezcla en moldes y cocine a baño María en el horno durante unos 40 minutos o hasta que esté firme. Retire y deje enfriar a temperatura ambiente por unos 15 minutos. Distribuya bien el azúcar rubio encima de la *crème* y queme con un soplete hasta formar una capa crocante de caramelo.

(Para 2)

queso de cabra con miel

Narda Lepes



INGREDIENTES

• Queso feta
• Miel
• Nueces

PROCEDIMIENTO

Coloque el queso en un plato, rocíe con la miel y acompañe con las nueces.





Beatriz Chomnalez

gateaux au chocolat, prunes et amandes



para el gateaux

INGREDIENTES

300 g de chocolate con leche
180 g de manteca
4 yemas
130 g de azúcar rubio
180 g de polvo de almendras
30 g de almendras picadas
150 g de ciruelas pasas
• Licor c/n

PROCEDIMIENTO

Troce y derrita el chocolate junto con la manteca a baño María. Bata las yemas junto con el azúcar hasta blanquear. Agregue el polvo de almendras, las almendras picadas y las ciruelas previamente maceradas en licor. Incorpore esta preparación al chocolate y mezcle hasta homogeneizar. Coloque en un molde forrado con papel aluminio enmantecado y enharinado. Cocine por 40 minutos en horno a 180° C.

para la ganache

INGREDIENTES

200 g de chocolate semiamargo
200 g de crema de leche
50 g de almendras fileteadas y tostadas

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate (trozado) y luego agregue la crema previamente calentada (sin llegar al hervor). Por último, incorpore las almendras y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Retire el gateaux del horno y deje entibiar antes de desmoldar. Bañe con la ganache.

(Para 8)

mousse de chocolate blanco con cítricos al cardamomo



INGREDIENTES

200 g de chocolate blanco
400 cc de crema de leche
3 g de gelatina sin sabor
3 claras de huevo
250 g de azúcar
150 g de pomelos
200 g de naranjas
300 g de mandarinas
1 cdta de cardamomo
1 chaucha de vainilla
• Almibar, a gusto
• Manteca c/n
• Harina c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente la mitad de la crema y vierta en ella el chocolate blanco picado en forma despereja. Bata el resto de la crema. Incorpore la gelatina disuelta y la crema batida. Prepare un

merengue con las claras de huevo y el azúcar. Forme un disco y hornéelo en una placa enmantecada y enharinada. Vierta la preparación en un aro metálico sobre el disco de merengue horneado. Deje enfriar por 1 hora en la heladera. Abra la vaina de vainilla, quite la mitad de las semillas. Pele las frutas, córtelas a vivo y macérelas con almibar, cardamomo y las semillitas de vainilla.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Retire el aro de la preparación. Sirva en un plato con las frutas en almibar. (Para 4)





Oswaldo Gross

oscura de oporto y chocolate



**INGREDIENTES PARA UNA TORTA
DE 20 CM DE DIÁMETRO Y 6 CM DE ALTO**

para la masa de vino oporto

100 g de manteca
125 g de azúcar
100 g de huevos (o 2 huevos chicos)
50 cc de vino oporto Malamado
120 g de harina 0000
20 g de cacao amargo
1 pizca de canela molida
1 pizca de sal fina
1 cdta de polvo de hornear
80 g de chips de chocolate

PROCEDIMIENTO

Pese todos los ingredientes y manténgalos a temperatura ambiente (25° C). Bata la manteca con el azúcar hasta que blanquee. Agregue los huevos uno por uno, sin dejar de batir. Tamice los secos: harina, cacao, canela, sal y polvo de hornear. Intégrelos al batido alternando con el vino oporto, sin trabajarlo mucho. Distribuya la masa en dos tarteras lisas de 20 a 22 cm de diámetro. La base debe estar empapelada y enmantecada. Alise la masa con una espátula. Distribuya los chips de chocolate en la superficie. Hornee a 170° C, o a horno medio, de 12 a 15 minutos. Desmolde y enfrie.

para la trufa de chocolate al jengibre

INGREDIENTES

75 cc de agua
75 g de glucosa
75 g de azúcar
4 rodajas de jengibre fresco
375 g de chocolate cobertura semiamargo
450 g de crema de leche
Opcional: 5 g de gelatina sin sabor hidratados en 35 cc de agua.

PROCEDIMIENTO

Pique el chocolate de cobertura y coloque en un bol resistente. Caliente suavemente la glucosa, el azúcar, el agua y el jengibre. Lleve a primer hervor. Vuelque suavemente, colándolo sobre el chocolate picado. Deje en reposo por 1 minuto y remueva con espátula hasta obtener una crema lisa y brillante. Deje reposar hasta que entibie. Monte la crema a medio punto. Una al chocolate un tercio de la crema. Agregue el resto de la crema con movimientos envolventes.

para el baño de chocolate 103° C

INGREDIENTES

120 g de crema de leche
150 cc de agua
180 g de azúcar
60 g de cacao
6 g de gelatina hidratados en 30 cc de agua

PROCEDIMIENTO

Coloque en una cacerolita la crema, el agua (los 150 cc), el azúcar y el cacao. Cocine hasta llegar a la temperatura de 103° C. Retire del fuego y pase a un bol. Hidrate la gelatina con los 30 cc de agua. Integre a la preparación caliente. Homogenice. Pase por colador chino.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Revista el borde de un aro de 20 cm por 5 cm con una banda de papel aluminio. Recorte los discos de masa de un diámetro ligeramente inferior al del aro. Coloque un disco en la base, luego una capa de la trufa. Apoye el otro disco de masa. Cubra con la trufa y alise con una espátula. Congele la torta durante unas horas. Desmolde. Colóquela sobre una rejilla y glasee con el baño de chocolate. Decore con macarons o merenguitos y jengibre confitado. Puede congelar la torta sin bañar hasta 2 meses, bien envuelta en papel film.

Borja Blázquez

sopa horneada
de chocolate negro
con helado de chocolate
blanco y cristales
de mandarina



INGREDIENTES

2 mandarinas
2 naranjas

para la mousse

INGREDIENTES

200 g de chocolate semiamargo
40 g de manteca
4 huevos
50 g de azúcar
50 g de crema

para el almíbar

INGREDIENTES

200 g de azúcar
200 cc de agua

PROCEDIMIENTO

Para la mousse, derrita el chocolate con la manteca en un bol sobre una cacerola al vapor, con el fuego apagado. Deje templar y agregue las yemas sin montar. Revuelva. Añada las claras montadas a nieve junto con el azúcar. Bata la crema y mézclela también. Reserve la mezcla tapada en la heladera.

Pele las mandarinas y las naranjas, quite bien la parte blanca y hierva la piel en 7 aguas distintas hasta que estén tiernas, pero firmes. Después, confite en un almíbar hasta que las cáscaras estén transparentes. Cubra con azúcar y déjelas secando hasta que cristalicen. Rompa levemente. Extienda 1,5 a 2 centímetros de mousse en un plato soper, lleve al horno y entibie un poco, saque y coloque en el centro una *quenelle* de helado de chocolate blanco. Puede terminar con gajos de mandarinas y naranjas peladas a vivo más la piel de los cítricos.

(Para 2)

Sus mejores recetas



cocina de autor

www.mucho gustoeditores.com

EN KIOSCOS
Y LIBRERÍAS



trifle de frutillas y chocolate

G

INGREDIENTES

100 g de torta, bizcochos o cualquier masa casera
8 frutillas fileteadas
50 g de chocolate amargo
1 cda de agua fría
100 g de crema recién batida

PROCEDIMIENTO

Rompa las galletas con la mano y coloque un poco en el fondo de un vaso ancho. Agregue 1 cucharada de frutillas, 1 de chocolate (previamente derretido a baño María con agua) y 1 cucharada de crema recién batida. Repita el orden de las capas cuantas veces se pueda, según el alto del vaso. Decore con algunas frutillas. Sirva inmediatamente.

(Para 4)

Cecilia Couto

tarta campestre de manzana

G G

INGREDIENTES

1/2 k de hojaldre
2 k de manzanas *red delicious*
100 g de manteca
200 g de azúcar
1 cda de almendras en polvo
• Miel, a gusto

PROCEDIMIENTO

Estire un disco de masa de hojaldre, y reserve en la heladera durante 1 hora. Pele las manzanas y córtelas en gajos. Dispóngalas sobre el disco de masa, dejando un borde libre. Coloque la manteca en cubos por encima de las manzanas, y espolvoree con el azúcar y el polvo de almendras. Levante los costados de la masa hacia el medio, cubriendo una parte de las manzanas. Lleve a horno a 200° C por 40 minutos. Retire y pincele con miel.

(Para 8)



Bruno y Olivier



Maison Lion d'Or



"Para estas fiestas, productos que engalanan la celebración, regalos exclusivos que se transforman en auténticos recuerdos".

Corrientes 1469 Tel.: 4374-9570 - Soldado de la independencia 1135 Tel.: 4779-1209
Libertad 1627 Ciudad de Buenos Aires - Tel.: 4813-8547
www.maisonliondor.com - maisonliondor@fibertel.com.ar

> HORA GOLOSA

Bárbara Ostrovsky

lemon curd



INGREDIENTES

250 cc de jugo de limón
150 cc de jugo de lima
4 yemas
2 huevos
170 g de azúcar
150 g de manteca fría en cubos
7 g de gelatina sin sabor
• Ralladura de 2 limas
• Ralladura de 1 limón

para el merengue

4 claras
250 g de azúcar
1 cda de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Coloque en un bol los jugos de los cítricos con las ralladuras y el azúcar. Agregue los huevos y las yemas. Mezcle bien. Lleve a fuego directo bajo, o baño María, sin dejar de revolver, hasta que tome temperatura y logre el primer hervor suave. Hidrate la gelatina con la menor cantidad de agua posible. Añada la gelatina a la mezcla caliente. Fuera del fuego, vaya incorporando la manteca fría en cubos hasta que quede integrada. Pase por un tamiz y lleve a baño María invertido. Deje bajar la temperatura y colóquelo en moldecitos individuales. Enfríe muy bien. Para el merengue, coloque en un bol de acero las claras con el azúcar, y llévelas a baño María revolviendo con batidor de alambre hasta que se vuelvan traslúcidas y no se noten los granos de azúcar. Cuando logre este punto, cambie de bol y continúe el batido con batidora eléctrica. Agregue las gotas de jugo de limón. Bata hasta que se enfríe y esté brillante. Coloque en una manga y cubra los moldecitos con el merengue. Gratine o queme con soplete.

(Para 6)

Todos los domingos
Cordero Patagónico o Lechón a la segoviana.
Hacé tu reserva.



Chef Pablo J. Benitez



1984 Restaurant
Brasil 379 - San Telmo
Tel. 4307 0700

Web. www.1984resto.com.ar
Mail. 1984resto@fibertel.com.ar



Máximo López May



tiramisú y café expresso



para la crema de mascarpone

INGREDIENTES

250 g de queso Mascarpone
250 cc de crema de leche
2 huevos
65 g de azúcar

para las vainillas

INGREDIENTES

4 yemas y 4 claras
100 g de azúcar
100 g de harina 0000
1 cdta de esencia de vainilla
1 taza de agua (para rociar)
• Azúcar impalpable c/n

para el almíbar de café y amaretto

INGREDIENTES

1 taza de café expresso
1 1/2 taza de azúcar
1 taza de agua
• Licor de amaretto c/n
• Cacao en polvo c/n

PROCEDIMIENTO

para la crema de mascarpone

Bata la crema a medio punto. Bata los huevos con el azúcar a punto letra, y mézclelos con la crema y el mascarpone. Colóquela en la heladera 2 horas antes de usar.

para las vainillas

Bata las yemas con la mitad del azúcar y la esencia de vainilla hasta punto cinta. Haga un merengue con las claras y el resto del azúcar. Mezcle ambos batidos. Una en forma envolvente con la harina tamizada. Coloque la preparación en una manga y forme bastones sobre placas enmantecadas. Espolvoree con azúcar impalpable y rocíe con agua. Hornee a 200° C durante 15 minutos.

(Para 4)

Marcela Sorondo

cheesecake 4 quesos y arándanos frescos



para la base

INGREDIENTES

1 paquete de galletitas de leche
80 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Procese todo y coloque en la base de una tortera desmontable de 24 cm de diámetro.

para el relleno

INGREDIENTES

400 g de queso tipo Philadelphia
250 g de queso crema
200 g de mascarpone
100 g de queso de cabra (blando)

4 huevos
260 g de azúcar
150 g de crema

PROCEDIMIENTO

Procese los quesos hasta unir bien. Agregue los huevos uno por uno y el azúcar. Por último, bata a punto la crema y agregue a lo anterior. Coloque el relleno sobre la base de galletitas, forre todo el molde con aluminio y cocine a baño María.

Horno: 170 grados.

Tiempo: 1 hora aprox. (hasta que esté casi firme).

PRESENTACIÓN

Sirva con 300 g de arándanos frescos.



biscuit de chocolate y avellanas



para el biscuit

INGREDIENTES

(PARA UNA PLACA DE 30 CM X 40 CM)

230 g de manteca
140 g de chocolate
4 huevos
200 g de azúcar
120 g de harina 0000
200 g de avellanas procesadas

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate con la manteca. Bata los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen. Mezcle ambas preparaciones y agregue la harina y el polvo de avellanas. Coloque sobre la placa enmantecada y enharinada. Cocine en horno a 190° C durante 10 minutos.

para la mousse de chocolate y avellanas

INGREDIENTES

300 g de chocolate semiamargo
150 g de manteca
200 g de pasta de avellanas
5 yemas
170 g de azúcar
350 g de crema

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate con la manteca. Agregue la pasta de avellanas. Realice un almíbar a 118° C con el azúcar y un poco de agua. Vuelque el almíbar en forma de hilo sobre las yemas previamente mezcladas mientras bate con la batidora. Continúe batiendo hasta que la preparación esté fría. Por último, incorpore esta preparación a la anterior y agregue la crema semibatida.

Pamela Villar

para la ganache de chocolate

INGREDIENTES

150 g de chocolate
200 g de crema

PROCEDIMIENTO

Caliente la crema y vuelque sobre el chocolate picado. Mezcle bien. Enfríe un poco la preparación y utilícelas para bañar la torta.

para las tuiles de cacao

INGREDIENTES

120 g de harina 0000
30 g de cacao
150 g de azúcar
150 g de manteca pomada
3 claras

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes, distribuya con espátula sobre un Silpat y lleve a horno a 160° C durante 8 minutos.

para el armado y presentación

INGREDIENTES

- Almendras bañadas en caramelo
- Frutillas

PROCEDIMIENTO

Corte dos discos del biscuit de 20 cm de diámetro. Coloque uno de ellos en un aro, vuelque la mitad de la mousse, tape con el otro disco y vuelva a rellenar con el resto de la mousse. Bañe con la ganache y enfríe durante 4 horas. Adhiera las tuiles en el costado de la torta, y decore con las frutillas y las almendras bañadas.



Bárbara Ostrovsky

torta milhojas de manzanas



para la masa

INGREDIENTES

300 g de harina 0000
20 g de manteca blanda
1 huevo chico
1 yema
100 cc de agua fría
100 cc de leche
1 pizca de sal
1 cda de azúcar

PROCEDIMIENTO

Vierta la harina en un bol, haga un hoyo y agregue el huevo, la yema, el azúcar, la sal y la manteca blanda. Mezcle del centro hacia los costados e incorpore la leche y el agua hasta que quede una masa lisa y homogénea. Deje descansar durante 20 minutos. Estire la masa y forre un molde de 28 cm de diámetro.

para el relleno

INGREDIENTES

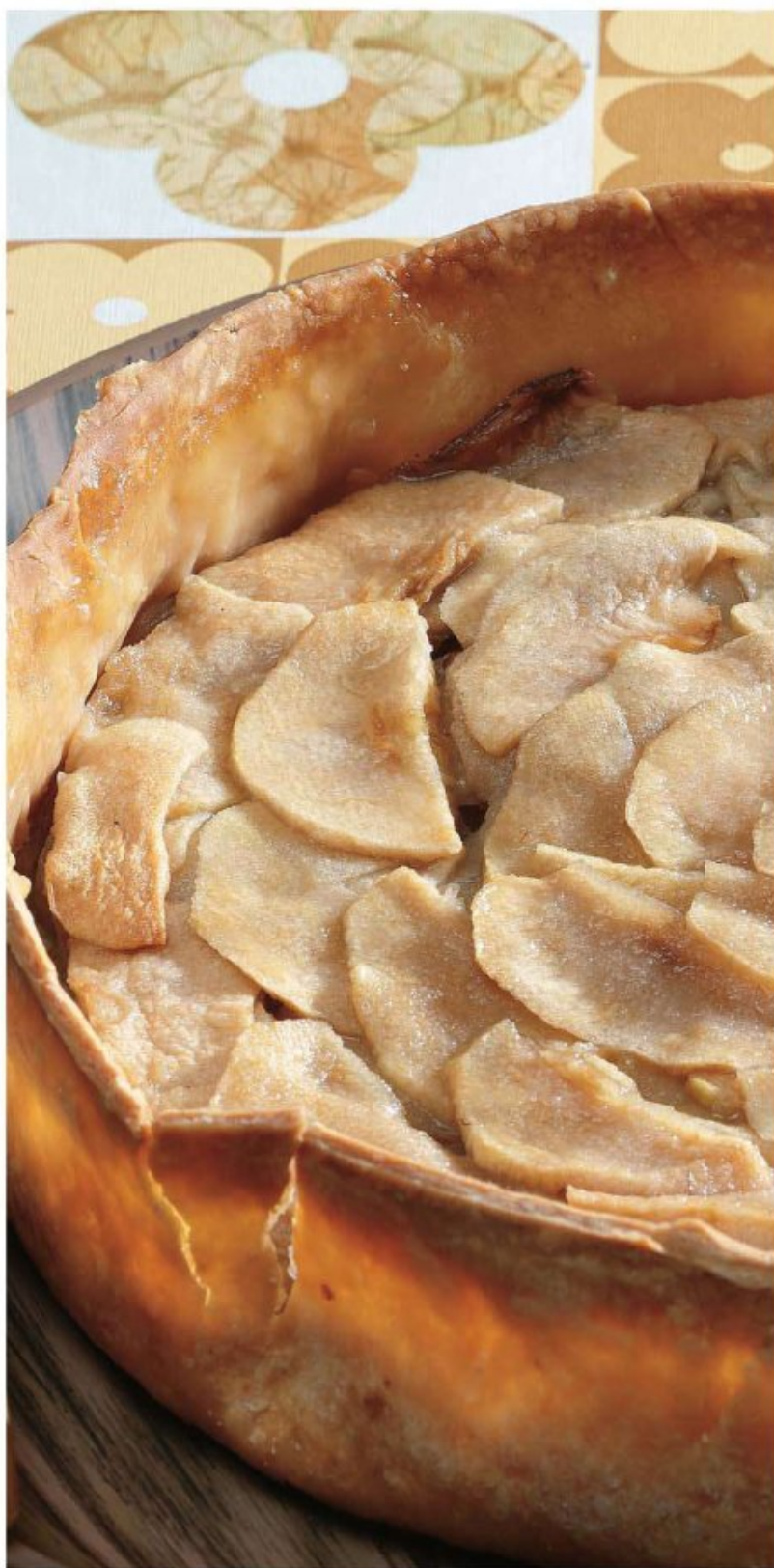
1 k de manzanas verdes
100 g de manteca blanda
12 cdas de azúcar

OPCIONALES

Canela/pasas de uva/nueces

PROCEDIMIENTO

Pele la manzanas y córtelas en láminas muy finas. Colóquelas en forma ordenada sobre la masa. Intercale con el azúcar y la manteca blanda. Es ideal hacerla de un día para el otro y que la manzanas desprendan todo su jugo, y en la cocción se caramelicen. Tape con aluminio y cocine en un horno de 140° C por 3 horas, aproximadamente. Deje enfriar y sirva con helado o crema batida.



La primera tienda dedicada
exclusivamente a
la cerveza



CERVELAR
tienda de cervezas

Menues ejecutivos todos los mediodias.
Mas de 100 estilos de cervezas.
Merchandising, regalos empresariales
y particulares, chops y jarros.

Viamonte 336 - Cap Fed
Tel: 4311 2992
www.cervelar.com.ar



Pamela Villar

torta galesa



INGREDIENTES

250 g de manteca
250 g de azúcar negro
3 cdas de miel
7 huevos
500 g de harina 0000
1/2 cdas de bicarbonato
2 cdas de especias (canela, clavo de olor, nuez moscada, anís, etc.)
200 g de ciruelas pasas
• Ralladura de 1 limón
• Jugo de 1 limón
• Ralladura de 1 naranja
• Jugo de 1 naranja
1 cda de mermelada de naranja o damasco
250 g de pasas rubias
250 g de pasas negras
250 g de cascaritas de naranja
abrillantada (puede ser de limón, pomelo o ambas frutas)
1 copita de coñac

PROCEDIMIENTO

Bata en un bol la manteca junto con el azúcar y la miel, hasta obtener una preparación cremosa. Agregue los huevos uno por uno. Incorpore los ingredientes secos tamizados, junto con las especias. Pique las ciruelas. Por último, incorpore las ralladuras, los jugos, las frutas, las cascaritas y el coñac. Amase hasta unir todos los ingredientes. Coloque la mezcla en un molde de 26 cm, forrado con papel manteca enmantecado y enharinado. Cocine durante 2 horas a horno suave (160° C), tapando el molde con aluminio. Destape, verifique el punto con un palillo, y continúe la cocción por media hora más.

COMATEC

www.comatec.fr

Vajilla y elementos de diseño para catering



Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A. - Tel: +5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar



Mark's
**DELI &
COFFEE
HOUSE**

lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm

El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@palemomarks.com / www.palemomarks.com

el barman científico tratado de alcoholología

Un clásico
de la literatura
etífica.

• ¡SEGUNDA EDICIÓN! •



"No sabemos si el término alcoholología está aceptado científicamente, pero creemos que encaja perfectamente como una descripción del fascinante libro que acabamos de leer".
Derek Foster, Buenos Aires Herald.

"El know how del vino ha recibido un aporte clave con *El barman científico*, el último libro del escabólogo erudito Facundo Di Genova".
Miguel Brascó, La Nación.

Atención especial a Hoteles, Restaurantes y Distribuidores

El ajo del que habla
todo Buenos Aires.

Lo probaste?

No huele. No pica.

Conserva las propiedades
del ajo fresco.



Almacén Don Quiroga: 4502.4748
info@cafedelaplaza.com

variedad de postres vigilantes



muffin de queso y batata

INGREDIENTES

430 g de harina 0000
20 g de polvo para hornear
240 g de azúcar
3 g de sal fina
170 g de manteca
4 huevos
240 cc de leche
400 g de queso parmesano
130 g de dulce de batata

PROCEDIMIENTO

Bata la manteca con los huevos y la leche. Agregue los ingredientes secos tamizados formando una masa lisa. Incorpore el queso rallado. Coloque en pirotines, corte el dulce de batata en bastones e introduzca en el medio de la masa. Hornee a 180° C durante 20 minutos. Acompañe con helado. (Para 6)

vigilante helado

para el postre

INGREDIENTES

500 g de dulce de batata
200 cc de crema
200 g de queso blanco
80 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Corte el dulce de batata y laminelo con un cuchillo. Bata la crema con el azúcar, agregue el queso y logre punto chantilli. Rellene las tapitas de batata. Deje enfriar en la heladera.

para la salsa de chocolate

INGREDIENTES

200 g de chocolate semiamargo
200 cc de crema

PROCEDIMIENTO

Lleve la crema a ebullición, pique el chocolate y póngalo en un bol, agregue la crema, mezcle bien, enfrie. Sirva los vigilantes salseados con el chocolate.

(Para 6)

bavarois argentino

para las batatas en almíbar

INGREDIENTES

400 g de batatas chicas
400 g de azúcar
300 cc de agua
1 rama de canela
2 clavos de olor
• Ralladura de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Hierva las batatas 5 minutos. En otra olla ponga el agua, el azúcar, la canela, los dos clavos de olor y la ralladura de limón. Lleve a fuego hasta disolver, pase las batatas por el almíbar, retire. Corte en rodajas y cubra un molde. Reserve.

para el bavarois de queso

INGREDIENTES

400 cc de leche
200 g de queso blanco
150 g de azúcar
3 yemas de huevo
14 g de gelatina sin sabor
70 cc de agua
400 cc de crema de leche
• Ralladura de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Caliente la crema de leche con la mitad del azúcar. Mezcle las yemas con el resto del azúcar y la ralladura de limón. Cocine a 85° C hasta lograr una crema inglesa. Retire del calor y coloque en un bol sobre la gelatina hidratada con el agua. Ponga sobre otro bol con hielo y enfrie. Bata la crema a medio punto, añada el queso y luego la crema inglesa. Vuelque

sobre las batatas. Deje enfriar. Corte con un molde circular. Decore con la cáscara de limón en almíbar. (Para 4)

pastel vigilante

para la base crocante

INGREDIENTES

150 g de galletitas de queso
50 g de manteca
50 g de queso blanco

PROCEDIMIENTO

Procese todos los ingredientes. Coloque en el fondo de un aro, presionando para compactar. Enfrie.

para el relleno

INGREDIENTES

500 g de batatas hechas puré
50 g de azúcar moreno
2 cdtas de pimienta de Jamaica
2 huevos
450 cc de crema
3 cdas de coñac

1 pote de queso Philadelphia
• Ralladura de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Mezcle el puré de batatas con la ralladura, el azúcar y la pimienta. Añada los huevos, la crema y el coñac. Revuelva. Unte la base crocante con el queso. Agregue el relleno y lleve a horno medio por 40 minutos.

para la cobertura

INGREDIENTES

25 g de manteca
50 g de azúcar moreno
5 cdas de crema
100 g de nueces

PROCEDIMIENTO

Lleve una ollita al fuego, coloque la manteca y el azúcar revolviendo. Añada la crema y cocine 2 minutos. Retire, agregue las nueces y esparza sobre el pastel. (Para 4)

Paula Comparatore

cheesecake



INGREDIENTES

para la torta

60 g de claras
50 g de azúcar
100 g de queso blanco
100 g de queso brie
150 g de crema
15 g de kirsch
5 g de gelatina sin sabor
25 g de agua para hidratar
3 g de azúcar

para el armado de la torta

• Bizcochuelo de vainilla c/n
• Cóctel de frutos rojos c/n
• Frutos rojos c/n

para el crocante de almendras

INGREDIENTES

50 g de crema de leche
100 g de manteca
150 g de glucosa
200 g de azúcar
250 g de almendras picadas
• Cobertura semiamarga c/n

para la salsa de Malbec y chocolate

INGREDIENTES

200 cm³ de vino Malbec
80 g de azúcar
30 g de frutos rojos
3 g de pectina
10 gotas de ácido cítrico
30 g de cobertura semiamarga
• Jengibre c/n
• Sal maldón c/n

para el relleno

INGREDIENTES

250 g de frutillas
15 g de azúcar
40 cm³ de Malbec
5 g de gelatina sin sabor
• Alcohol c/n

PROCEDIMIENTO

para la torta

Con las claras y el azúcar, realice un merengue suizo (caliente a 55° C). Bata con batidora y agregue el queso blanco, el brie y el kirsch, mezclando en forma envolvente. Reserve. Bata la crema a medio punto e incorpore a la preparación anterior en forma envolvente. Hidrate la gelatina con el agua y una cucharadita de azúcar. Lleve a baño María hasta que quede transparente. Una vez lista, agregue al batido anterior y mezcle hasta que se incorpore por completo. Moldee.

para el crocante de almendras

En un recipiente de cobre, coloque la crema, la manteca, la glucosa y el azúcar; mezcle y lleve al fuego. Cocine hasta que rompa el hervor y deje reducir por 30 segundos. Retire del fuego, agregue las almendras picadas y mezcle bien, vuelque sobre el mármol y deje enfriar. Luego, forme bastones de 1 cm de diámetro, y córtelos de 1 cm de ancho o arme bolitas. Coloque estas piezas sobre Silpat separada entre sí por 3 cm.

Cocine a 180° C durante 6-8 minutos, aproximadamente. Cuando salen del horno, si se desparraman, una en caliente con una espátula. Una vez fríos, bañe la base con cobertura de chocolate.

para la salsa de Malbec y chocolate

Mezcle todo junto sin el chocolate y lleve al fuego. Reduzca hasta que tenga textura de salsa. Retire del fuego y cuando esté a 50° C mezcle con el chocolate derretido.

para el relleno

Pase por el mixer la frutilla, el azúcar, 15 cm³ de Malbec y el alcohol. Aparte, hidrate la gelatina con el resto del Malbec. Una vez procesadas las frutillas, retire una parte y mezcle con la gelatina a baño María hasta que se disuelva. Por último, mezcle todo y molde para el relleno del postre.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un molde a elección, incorpore la mezcla de queso hasta la mitad y lleve al freezer por 30 minutos. Retire y vierta el relleno de frutilla y termine de cubrir con la crema de queso. Termine con el dacquoise de pistacho. Lleve al frío nuevamente por 1 hora más. Disponga en un plato el cheesecake, inserte en el postre el crocante de almendra y salsee. (Para 2)

José Luis Elías
Vicente Campana



Marcela Sorondo

rogelitos



para la masa

INGREDIENTES

3 yemas
50 g de manteca blanda
120 g de harina 000
• Agua fría c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle las yemas con la manteca y la harina en un recipiente, y forme una masa con el agua. Estírela bien fina y corte discos de 3 cm de diámetro. Colóquelos en una placa, pinchelos con un tenedor y hornee a fuego fuerte de 2 a 3 minutos hasta que estén secos y dorados.

para el merengue

INGREDIENTES

3 claras
6 cdas de azúcar

PROCEDIMIENTO

Bata las claras y cuando estén firmes agregue el azúcar hasta que se formen picos.

para el relleno

INGREDIENTES

500 g de dulce de leche familiar

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme los rogelitos alternando las masas cocidas con dulce de leche. Cubra la superficie de los rogelitos con el merengue.

(Para 12)

tarta mousse de banana y caramelo



INGREDIENTES

para la masa briséé de cacao

300 g de harina 0000
150 g de manteca
150 g de azúcar impalpable
2 huevos
25 g de cacao en polvo

PROCEDIMIENTO

Procese la harina junto con la manteca. Agregue el azúcar, el cacao y los huevos batidos previamente. Vuelva a procesar hasta formar la masa. Deje descansar durante 1 hora en frío. Cubra con la masa una tartera de 24 cm de diámetro y cocine a blanco (pinche con tenedor, coloque peso y cocine entre 10 y 15 minutos a 180° C). Retire del horno, quite el peso y cocine por 20 minutos más.

para el mousse de bananas

1 taza de crema pastelera
2 bananas
7 g de gelatina sin sabor
200 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Haga un puré con las bananas, agregue la crema pastelera. Hidrate la gelatina en 35 cc de agua fría. Caliente en microondas hasta que se disuelva. Agréguela a la preparación anterior junto con la crema batida a punto chantilli. Enfríe y reserve.

Melina Ojea

para el caramelo de nueces

1 taza de azúcar
100 g de manteca
1 cda de glucosa
150 g de nueces
2 cdas de crema pastelera

PROCEDIMIENTO

Haga un caramelo dorado con el azúcar y la glucosa. Agregue la manteca, retire del fuego y mezcle. Añada las nueces, previamente picadas y tostadas, e integre. Incorpore 2 cdas de crema pastelera.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cubra la base de la tarta con el caramelo de nueces y vierta por encima la mousse de bananas. Llevar a la heladera hasta enfriar.

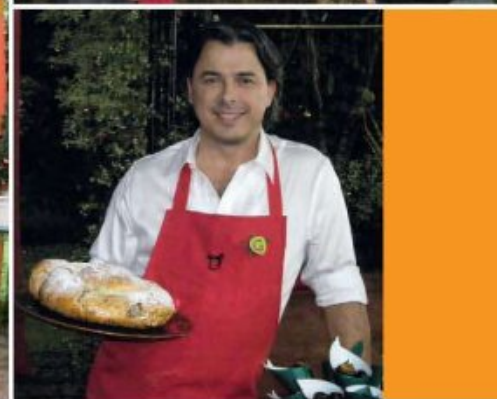




buon natale!

PARA TERMINAR EL AÑO EN FAMILIA Y CON MUY BUENA COMIDA,
EL NUEVO PROGRAMA DE DONATO ES PURA FIESTA.

POR ALEJANDRO GORENSTEIN



El chef italiano ofrecerá una variedad de recetas italianas ideadas especialmente para los festejos de fin de año. Al final de la serie —de cinco capítulos—, el espectador podrá armar su propio menú según sus gustos y el tipo de festejo que prefiera.

¿Qué podremos ver en *Buon Natale*?

El público podrá apreciar cómo se organizan las comidas de fin de año, al estilo italiano. Durante los cinco episodios haré varias propuestas divididas en categorías: antipastos, platos fuertes y dulces. Cada uno podrá armarse un menú según sus propios gustos.

¿Es un desafío para usted?

Sí, como siempre cuando estamos frente a una cámara. Pero, en este caso, significa brindar datos para poder disfrutar con tiempo y planificación las fiestas que se acercan.

¿Qué comidas va a preparar?

Un gran abanico de posibilidades: platos con frutos de mar, dulces navideños, pastas al horno, aves rellenas y un surtido tradicional de antipasti, entre otras cosas.

¿Tendrá en cuenta que a fin de año la gente está más relajada?

Claro que sí. Justamente es una invitación

a que se dediquen el tiempo para regalar a los demás momentos inolvidables con sencillas y tradicionales preparaciones.

¿Cómo cree que está incorporada la cocina italiana en Latinoamérica?

Es un común denominador en varias partes del mundo donde existen comunidades italianas. En la Argentina, la incorporación se ha diluido con el pasar de los años y en Latinoamérica, en lugares como Venezuela, la inmigración es más reciente y, por ende, un poco más cerca de la realidad que se encuentra en Italia. Con excepción de los que tienen

oportunidad de viajar a Italia, el resto queda todavía un poco anclado sobre los iconos populares: pizza, pasta, tiramisú.

¿Los argentinos son creativos a la hora de experimentar en la cocina?

Claro que sí, sino no hubieran tenido tanto éxito los restaurantes de cocina peruana, el sushi, la cocina árabe, la thai, etc. En cuanto a la creatividad, reflejan mucho el gen italiano.

¿Cuál es su plato favorito?

Cada día cambio de paladar y me encariño con cosas nuevas. Es un poco difícil. Si tuviera que elegir, mi cable a tierra sería la pasta.

¿Tiene amigos chefs?

La mitad más uno de mis amigos son cocineros. No tengo alternativa, ya que vivo de esto. Participo como consejero de un foro internacional de cocineros italianos (¡somos casi 1000!) desparramados por el globo. Es un grupo virtual muy lindo con intercambios de opiniones, recetas y puestos de trabajo, entre otras cosas.



Buon Natale
Lunes 7 a viernes 11 a las 22.00.
Lunes 14 a viernes 18 a las 20.00.
Lunes 21 a viernes 25 a las 21.00.

G diciembre en pantalla

DONATO, JULIANA, NARDA Y TODO EL STAFF DE LA SEÑAL COCINAN PARA LAS FIESTAS.



ESTRENO

Buon Natale

Lunes 7 a viernes 11 a las 22 | Lunes 14 a viernes 18 a las 20 | Lunes 21 a viernes 25 a las 21

Conduce: Donato De Santis

Una propuesta única para celebrar las fiestas al mejor estilo de la tradición italiana. Donato De Santis ofrecerá una variedad de recetas ideadas especialmente para los festejos de Navidad y Año Nuevo. Una selección de antipastos, platos principales y preparaciones para la mesa dulce que ayudarán a que cada uno arme su propio menú completo seleccionando las opciones que más le guste.

SIGUEN LOS CAPÍTULO DE...

Programas especiales, mes de fiestas

A partir del lunes 7 de diciembre elgourmet.com ofrecerá una programación especial para las fiestas. Las figuras del canal preparan propuestas para la Navidad, los festejos previos y la cena de fin de año. Máximo López May, Osvaldo Gross, Fernando Trocca, Martín Rebaudino, José Ramón Castillo, Takehiro Ohno, Soledad Nardelli, Bruno Gillot, Olivier Hanocq, Martín Molteni, Borja Blázquez, Pamela Villar y Paulino Cruz son algunos de los chefs que sorprenderán al público con sus recetas en el marco de ciclos como *Gourmet Responde*, *Gourmand*, *Cacao*, *Máximo Clásico*, *Tipicamente Trocca*, *Método Gross* y *Mesa Navideña*.

Navidad Gourmet con Juliana López May

Lunes 7 a viernes 11 a las 20.00

Lunes 14 a viernes 18 a las 21.00

Lunes 21 a viernes 25 a las 22.00

Conduce: Juliana López May

Para disfrutar de estas fiestas, la chef Juliana López May propone cinco menús completos. Desde un espacio cómodo y alegre al aire libre, Juliana ofrece opciones ricas, fáciles y prácticas para lucirse como anfitriona. En algunas ocasiones, la chef compartirá sus platos con familiares y amigos.



Celebraciones Gourmet

Lunes 7 a viernes 11 a las 21.00

Lunes 14 a viernes 18 a las 22.00

Lunes 21 a viernes 25 a las 20.00

Conduce: Narda Lepes

Para estas fiestas, elgourmet.com presenta *Celebraciones Gourmet*, una serie especial conducida por Narda Lepes. La joven chef mostrará cinco estilos diferentes para recibir los festejos de fin de año. Originales propuestas para celebrar la Navidad, el Año Nuevo y todos los encuentros que giran alrededor de estas fiestas. Desde los presentes, los adornos, los colores y las bebidas, hasta los menús, todos los detalles serán contemplados.



El arroz de sushi debe ser lavado un mínimo de tres veces, cocinado durante 25 minutos exactos y luego condimentado con una justa combinación de vinagre de arroz, sal y azúcar. Todo para que digas: "qué rico estaba el salmón".

Elaboración artesanal.

Otro de los secretos que hacen de nuestra cocina una experiencia única.



SUSHICLUB
RESERVAS - DELIVERY - CATERING
0810-222-SUSHI
www.sushiclubweb.com

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMERA SEMANA						
20.00 Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Un lugar en Mendoza	Máximo clásico	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
20.30 Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Francia y sus quesos	Máximo clásico
21.00 Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mia	elgourmet va a la escuela	ABC Helados
21.30 elgourmet va a la escuela	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Comando Gourmet	Club Buen Beber
22.00 Un lugar en Mendoza	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Un lugar en Mendoza	Desafío Gourmet Mx
22.30 West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Italia Mia	Gourmet Responde
23.00 Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mia	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Cacao	Método Gross MG
23.30 Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Portugal y sus vinos	West/ USA
SEGUNDA SEMANA						
20.00 Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Buon Natale
20.30 Tipicamente Trocca	Gourmet Responde II	Método Gross MG	Cacao	Máximo Clásico	Navidad G con Juliana	Buon Natale
21.00 Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Navidad G con Juliana	Buon Natale
21.30 Boulangerie I	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Método Gross	Club Buen Beber	Navidad G con Juliana	Buon Natale
22.00 Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Navidad G con Juliana	Buon Natale
22.30 Gourmet Responde I	Gourmet Uruguay	Boulangerie I	Gourmet Responde I	Gourmand Molteni	Gourmet Responde II	Máximo Clásico
23.00 Método Gross MG	Cacao	Máximo Clásico	Tipicamente Trocca	Gourmet Responde II	Tipicamente Trocca	Método Gross MG
23.30 Portugal y sus vinos	Gourmand Rebaudino	Notas de cata III	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Notas de cata III	Portugal y sus vinos
TERCERA SEMANA						
20.00 Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Navidad G con Juliana
20.30 Método Gross	Mesa Navideña	Método Gross	Mesa Navideña	Método Gross MG	Buon Natale	Navidad G con Juliana
21.00 Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Buon Natale	Navidad G con Juliana
21.30 Cacao	Tipicamente Trocca	Gourmet Responde II	Máximo Clásico	Club Buen Beber	Buon Natale	Navidad G con Juliana
22.00 Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Buon Natale	Navidad G con Juliana
22.30 Máximo Clásico	Gourmet Uruguay	Tipicamente Trocca	Gourmet Responde II	Cacao	Cacao	Tipicamente Trocca
23.00 Gourmet Responde I	Gourmand Molteni	Gourmand Rebaudino	Gourmand Trocca	Gourmet Responde I	Máximo Clásico	Gourmet Responde II
23.30 Portugal y sus vinos	Boulangerie I	Notas de cata III	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Notas de cata III	Portugal y sus vinos
CUARTA SEMANA						
20.00 Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Celebraciones Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
20.30 Gourmet Responde I	Método Gross	Gourmet Responde II	Método Gross	Gourmet Responde I	Francia y sus quesos	Máximo clásico
21.00 Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	Buon Natale	ABC Helados	ABC Helados
21.30 Tipicamente Trocca	Gourmand Rebaudino	Gourmand Trocca	Boulangerie I	Club Buen Beber	Comando Gourmet	Club Buen Beber
22.00 Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Navidad G con Juliana	Un lugar en Mendoza	Desafío Gourmet Mx
22.30 Cacao	Gourmet Uruguay	Máximo Clásico	Mesa Navideña	Mesa Navideña	Italia Mia	Gourmet Responde
23.00 Método Gross	Gourmet Responde I	Método Gross	Gourmet Responde I	Método Gross	Cacao	Método Gross MG
23.30 Portugal y sus vinos	Mesa Navideña	Notas de cata III	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Portugal y sus vinos	West/ USA
QUINTA SEMANA						
20.00 Comando Gourmet	Recetas y secretos	ABC Helados	Un lugar en Mendoza	Máximo clásico	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
20.30 Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Francia y sus quesos	Máximo clásico
21.00 Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mia	ABC Helados	Máximo clásico
21.30 ABC Helados	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Comando Gourmet	Club Buen Beber
22.00 Un lugar en Mendoza	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Un lugar en Mendoza	Desafío Gourmet Mx
22.30 West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Italia Mia	Gourmet Responde
23.00 Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mia	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Cacao	Método Gross MG
23.30 Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Portugal y sus vinos	West/ USA

» BENEFICIOS CABLEVISION

DICIEMBRE | 2009



IVAN NOBLE¹

20%

DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.



MAXIMILIANO GUERRA³

20%

DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.



SABINA EN BOCA

20%

DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

RAICES

RAICES⁵

2x1

EN LA COMPRA DE TUS ENTRADAS.

AGOSTO.

AGOSTO⁴

20%

DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.



SPINETTA²

20%

DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

ENCONTRÁ LOS CUPONES Y MAS BENEFICIOS EN WWW.CABLEVISION.COM.AR

CableVisión

BENEFICIOS EXCLUSIVOS PARA CLIENTES CABLEVISIÓN. VALIDO DEL 1/12/ 2009 AL 31/12/ 2009. NO ACUMULABLE CON OTROS BENEFICIOS. NO INCLUYE GASTOS DE EMISIÓN. SUJETO A LA DISPONIBILIDAD DE LAS SALAS. 1 - VALIDO DEL 1/12/09 AL 9/12/09. 2 - VALIDO DEL 1/12/09 AL 04/12/09. 3 - VALIDO DEL 1/12/09 AL 05/12/09. 4 - VALIDO DEL 1/12/09 AL 19/12/09. 5 - VALIDO DEL 1/12/09 AL 13/12/09. BUSCAR CUPÓN EN WWW.CABLEVISION.COM.AR. CABLEVISIÓN S.A.

MAUSI SEBESS

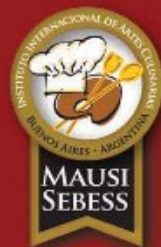
Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo*,
y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas
de Buenos Aires.

www.dontmedia.com.ar



Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalmente
como una de las más prestigiosas
escuelas de arte culinario
del mundo.



Elegido por quienes serán los mejores

* Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.

Alemania, Octubre 2008
OLIMPIADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES
ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce



ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo*,
y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas
de Buenos Aires.



Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalmente
como una de las más prestigiosas
escuelas de arte culinario
del mundo.



Elegido por quienes serán los mejores

* Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.

Alemania, Octubre 2008
OLIMPIADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES
ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce



ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com